



Ingrediënten (4 personen)

Vergeten recept van Oma.

- 100 gram fijngesneden mager rookspek
- 0,5 theelepel kerrie
- gesnipperde ui
- laurierblad
- foelie
- peperkorrels
- 1 liter bonenkooknat
- 5 deciliter gaar gekookte bruine bonen (van 200 gram rauwe bonen)
- 2 bouillonblokjes
- 10 gram maizena
- bruin van jus of soya
- peper
- aromaat
- zout

Bereiden

Bak het spek op een laag pitje uit. Voeg de kruiden toe en fruit deze in het spekvet. Voeg het kooknat, de gare bonen en de bouillonblokjes toe en laat alles nog 30 minuten zacht doorkoken. Wrijf de massa door een zeef (of gebruik de staafmixer) en breng de soep weer aan de kook. Meng de maizena met water tot een dun papje en bind hiermee de soep. Maak deze op smaak af met bruin van de jus of de soya en peper, aroma en zout.

Voeg eventueel wat fijngesneden soepgroenten toe.