

SPERZIEBONENSOEP

(Portugees: Sopa de feijão verde)

Benodigheden (voor 6 personen)

- ◆ 2 ajuinen
- ◆ ½ kg tomaten
- ◆ 3 bloemige aardappelen
- ◆ 1 liter groentenbouillon
- ◆ ½ kg sperziebonen
- ◆ gehakte verse munt
- ◆ olijfolie
- ◆ peper

Bereidingswijze

- ◆ Ajuinen grof hakken, tomaten ontvellen, ontzaden en grof hakken, aardappelen schillen en in blokjes snijden.
- ◆ Sperziebonen in schuine stukken van ongeveer 2 cm snijden
- ◆ Olie verhitten in een soeppot, ajuinen fruiten, tomaten en aardappelblokjes toevoegen en gedurende enkele minuten roerbakken.
- ◆ Bouillon toevoegen en de soep laten koken tot de aardappelen gaar zijn.
- ◆ Intussen in een andere pot water + een beetje zout aan de kook brengen en de sperziebonen hierin beetgaar koken. Afgieten en het kookvocht bewaren.
- ◆ De soep pureren en op smaak brengen, de sperziebonen toevoegen en nog even laten doorwarmen, zo nodig de soep verdunnen met sperziebonenkooknat.
- ◆ De soep in de borden scheppen en garneren met gehakte munt

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

