

Recept humkessoep (luisteraar Moniek Baars)

Ingrediënten

Roomboter en olie

400	gram	schouderkarbonade of hamlappen, in grove stukken gesneden
2		uien gesnipperd
2		aardappelen in dobbelstenen (niet te netjes)
1	liter	groentebouillon (ik vind vleesbouillon te zout)
1		prei in ringen
200	gram	snijbonen in stukken van max. 2 cm
200	gram	sperziebonen in stukken van max. 2 cm
340	gram	witte bonen, uitgelekt en afgespoeld

Smakelijk!
met Petra Possel

Bereiden

Maak een liter bouillon van 2 groentebouillontabletten.

Braad het vlees bruin in een stevige soeppan in de combinatie van olie en roomboter. Voeg de gesnipperde ui en de in ringen gesneden prei toe, laat zacht worden op laag vuur.

Giet de bouillon erbij, en voeg de in grove dobbelstenen gesneden aardappelen en alle groene bonen toe.

Laat minimaal 2,5 uur zachtjes koken met deksel op de pan.

Voeg de witte bonen toe en laat de soep nog een half uur doorkoken.

Hoe langer de soep opstaat hoe lekkerder die wordt, denk ik.

Bak stukjes spek uit en serveer de soep met een lepel spekjes en warm sissend vet als garnering.