



Pasulj: Servische witte bonensoep met spek

Een stevige Servische bonensoep met gerookt spek, paprikapoeder en groenten die langzaam gaart tot alles zacht en smeuïg is. Echte winterse comfortkost.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	90'	4	Soep

Ingrediënten

400 gr gedroogde witte bonen
200 gr gerookt spek
1 ui
2 wortelen
2 teentjes knoflook
1 el paprikapoeder

2 el tomatenpuree
1 laurierblad
3 el zonnebloemolie
1 tl zout
versgemalen peper naar smaak
1 el gehakte platte peterselie

Bereidingswijze

1. Week de witte bonen een nacht in ruim koud water.
2. Giet de bonen af en doe ze in een ruime kookpot met vers koud water. Breng aan de kook en laat 45 minuten koken tot de bonen bijna gaar zijn. Giet af en bewaar het kookvocht.
3. Verhit in een tweede ruime pot de zonnebloemolie op middelhoog vuur. Snijd het spek in blokjes en bak uit tot licht knapperig.
4. Snijd de ui fijn, snijd de wortelen in blokjes en hak de knoflook fijn. Voeg alles toe aan het spek en fruit zachtjes aan gedurende 5 minuten tot de ui glazig is.
5. Roer het paprikapoeder en de tomatenpuree erdoor en bak 1 tot 2 minuten mee op laag vuur zonder te laten aanbranden.
6. Voeg de voorgekookte bonen toe samen met voldoende kookvocht om alles ruim onder te zetten. Voeg het laurierblad toe.
7. Laat alles 30 minuten zachtjes stoven op laag vuur tot de bonen volledig zacht zijn en de soep licht gebonden is.
8. Verwijder het laurierblad. Breng op smaak met zout en peper en werk af met gehakte peterselie.

Tip

Wil je de soep wat dikker, plet dan een deel van de bonen met een vork of stamper en roer door de pot. Zo krijg je een smeuijgere, gebonden textuur zonder extra bindmiddel.

Lekker met

Stevig boerenbrood of donker roggebrood.

Dranktip

Een stevige Servische rode wijn zoals een Prokupac past uitstekend bij de rokerige smaken van dit gerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be