



Hongarije

Salátás bableves

Bonensoep met kropsla

500 gr. droge bonen
1 varkensknief
1 middelgrote kropsla
1 grote ui
1 bosje verse dille
3 tenen knoflook
2 el. bloem
1 el. reuzel
1 tl. scherp paprikapoeder
zout
zure room
wijnazijn

De bonen week je een nacht in water. De volgende dag breng je ze aan de kook. Laat ze een paar minuten opkoken en doe er vers water bij, net genoeg om de bonen onder te zetten. Breng het opnieuw aan de kook, zet het vuur laag en laat ze langzaam gaar worden. De bedoeling is dat er zo min mogelijk water bij hoeft.

In een andere pan kook je op een zacht vuurtje de varkensknief samen met de ui gaar. Neem er de tijd voor, zodat het vlees zo door en door gaar is dat het van het bot valt. Dan snij je het in stukjes. Het bot, dat mag weg. Kook het vocht zo nodig wat in en doe het allemaal -vlees, ui en kookvocht- bij de gekookte bonen.

Breng de soep weer aan de kook en doe er de in dunne reepjes gesneden sla en de gehakte dille bij en rasp er de knoflook boven.

In een klein pannetje maak je een roux: laat een flinke eetlepel reuzel (olie of boter mag ook) smelten en doe er twee eetlepels bloem bij. Wacht even tot het vet alle bloem heeft opgenomen, strooi er dan een tl. paprikapoeder (meer mag ook, als je van extra pittig houdt) over en doe er dan beetje bij beetje een paar lepels van de soep bij, tot je een dikke pap hebt. Die gaat in de pan om de soep te binden. Laat het nog een paar minuutjes zachtjes gaan zodat de bloem goed gaart en proef af op zout.

Schep de hete soep op borden en maak het af met een flinke dot zure room en een scheutje wijnazijn.