



# Hongarije

## **Jókai bableves**

### *Jókai bonensoep*

200 gr. gedroogde bonen  
600 gr. gerookte varkensknief  
150 gr. peterseliewortel  
150 gr. wortelen  
100 gr. Debreciner worst  
1 laurierblad  
2 teentjes knoflook  
zout  
8 - 10 zwarte peperkorrels  
4 - 5 el. reuzel (of olie)  
2 el. bloem  
1 ui  
2 tl. scherp paprikapoeder  
2 el. gehakte verse peterselie  
2 dl. zure room  
csipetke

#### *Voor het opdienen:*

1 groene peper  
zure room

De avond van tevoren zet je de bonen in een pan met ruim water om de hele nacht lang te weken.

De volgende dag doe je de varkensknief in een grote pan met zoveel water dat het helemaal bedekt is. Breng het aan de kook, zet de pan dan op het allerkleinste gaspitje op de allerlaagste stand en kook het varkensvlees heel, heel rustigjes tot het zacht begint te worden. Dat zou zomaar eens twee uur kunnen gaan duren. Neem de tijd.

Maak ondertussen de wortelgroenten schoon en snij ze in stukjes. De worst snij je in schijfjes, de knoflook hak je fijn. Dat gaat in de pan met het vlees, samen met de geweekte bonen, het laurierblad en de peperkorrels. Breng het opnieuw aan de kook en laat het nog eens anderhalf uur heel zachtjes verder pruttelen tot de bonen gaar, maar nog stevig zijn. Let er op dat er ruim voldoende vocht in de pan blijft. Hou voor de zekerheid toch maar een waterkokertje of pannetje heet water bij de hand.

Ondertussen maak je het deeg voor de csipetke.



## Hongarije

Als de bonen zo ongeveer gaar zijn haal je de varkenspoot uit de soep. Het vlees is nu zo zacht geworden dat het gemakkelijk van het bot los laat. Verwijder het bot en snij het vlees in stukken. Dat mag terug in de soep.

Snipper de ui en verwarm de reuzel (olie mag ook) in een steelpannetje. Bak de ui tot ze glazig begint te worden. Strooi er nu de bloem over. Laat het nog eens een paar minuten al omscheppend bakken, zodat de bloem al het vet opneemt en een beetje gaat kleuren. Haal de pan van het vuur en bestrooi het met het paprikapoeder en de peterselie. Roer het snel om en blus het meteen af met een glas (2 dl.) koud water. Roer het tot een gladde brij en meng dat door de hete soep.

Doe de zure room door de soep en laat het even opkoken. Nu gaan de csipetke erbij. Laat de soep nog 10 minuutjes heel zachtjes koken. Snij ondertussen het pepertje in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten en snij het in dunne reepjes.

Proef de bonensoep af op room, peper en zout. Schep op borden en versier met een dot room en daarop de dunne reepjes groene peper.

Deze Hongaarse bonensoep serveer je met een paar sneden brood en een glaasje halfdroge witte wijn.