



Gusta juha od ječma i graha

Bonensoep met gerst

300 gr. gerst
300 gr. witte bonen (uit een blikje)
1 ui
2 tenen knoflook
100 gr. wortelen
100 gr. knolselder
1 prei
120 gr. gerookt spek (bacon)
3 blaadjes (verse)salie
zout
olijfolie

Zet de gerst in een pannetje onder koud water en laat het een nacht weken.

De volgende dag ververs je het water. Breng het aan de kook en laat de gerst op een zacht vuurtje een uur koken. Zet het vuur nu uit en laat zo afgedekt een paar uur staan.

Tegen dat we aan tafel gaan snij je de knolselder en de wortelen in blokjes, de prei in ringen en hak je de ui aan stukken. Verhit wat olie in een pan en doe het daar allemaal in. Laat het al roerend even goed heet worden. Dan gaat de gehakte knoflook erbij, samen met wat zout. Roer het nog maar eens goed door en laat het op een matig vuur 3-4 minuten bakken. Giet er dan een liter heet water bij, breng het aan de kook en laat het 10 minuten koken.

Pureer je soep met de staafmixer. Snij nu de spek in reepjes en doe dat bij de soep, samen met de (uitgelekte) gerst en de salieblaadjes. Breng het opnieuw aan de kook en laat het 20 minuten rustig koken.

Laat de bonen uitlekken en doe ze erbij. Kook het nog een knappe vijf minuten. Klaar. Aan tafel.