



Grah varivo s mesom

Bonensoep met vlees

1 pond gedroogde bonen
1 pond gerookt spek
1 pond rundvlees
2 grote uien
2 tenen knoflook
evt. andere groenten: selder, tomaat, prei...
1 el. tomatenpuree
2 tl. heet paprikapoeder
hete peper naar smaak
1 laurierblad
vegeta
zout en peper

voor de roux:

2-3 eetlepels bloem
1 el. paprikapoeder
2-3 eetlepels boter, reuzel of olie
1 teentje knoflook

Week de bonen een nacht in koud water.

De volgende dag giet je ze af. Doe er vers water bij en breng het aan de kook. Laat het vijf minuutjes zachtjes koken. Giet de bonen dan opnieuw af. Giet er ruim heet water bij en breng het opnieuw aan de kook.

Snij het spek en het rundvlees in blokjes. Hak de uien grof, de knoflook fijn, en snij alle groenten in hapklare stukken. Als de bonensoep kookt gaat eerst het rundvlees erin. Niet allemaal tegelijk: het water moet niet te veel afkoelen: wacht steeds tot het water weer kookt. Dan gaat de rest erbij: spek, groenten, tomatenpuree, paprikapoeder, laurier, peper en zout en een flinke lepel vegeta. Als je wil kun je er wat hete peper in doen, maar bedenk daarbij dat er op het einde nog een eetlepel paprikapoeder bij gaat.

Als de soep opnieuw kookt draai je het gaspitje zo laag mogelijk. Laat de soep heel zachtjes pruttelen, een uur of twee tot drie uur, tot de bonen en het vlees gaar en zacht zijn.

Nu hoeven we de soep alleen nog te binden. Verhit de boter, reuzel of olie in een pannetje. Roer er de bloem door en het fijngehakte teentje knoflook. Blijf roeren tot het vet alle bloem heeft opgenomen en het spul gaat borrelen. Laat het heel eventjes al roerend doorbakken. Haal het dan van het vuur, roer er het paprikapoeder doorheen en meng het door de kokende soep. Laat de soep nog een paar minuutjes -al roerend- zachtjes doorkoken.

Serveer de bonensoep met lekker stevig brood.

