



Servië

Šumadijska boranija *Sperziebonen uit Šumadija*

500 gr. varkensvlees van de nek
300 gr. sperziebonen
500 gr. tomaten
2 takjes bonenkruid
3 el. boter (of olie)
2 el. bloem
bouillon
peterselie
zout en peper

Breng in een grote pan 2 liter gezouten water aan de kook. Snij het varkensvlees in blokjes en laat ze in het kokende water glijden. Zet het vuur laag en laat het 20 minuten zachtjes koken.

Ondertussen maak je de sperziebonen schoon. Doe ze bij het vlees en laat het nog eens 20 minuten rustig verder koken.

De tomaten ontvel je: kruis ze van onderen in met een scherp mesje en dompel ze even onder in kokend water. Trek de velletjes er af en snij ze klein. Die gaan bij de soep, samen met het bonenkruid. Laat het verder koken tot het vlees zacht is en de bonen gaar zijn.

Laat de boter smelten in een pannetje. Roer er de bloem door, wacht tot het gaat borrelen en giet het hete goedje al roerend in een dun straaltje bij de kokende soep. Laat het een paar minuutjes doorkoken en haal de pan van het vuur. Kruid het met vers gemalen peper en bestrooi het met gehakte peterselie.