



Slovenië

Ričet

Gerstesoep

voor 6 personen:

500 gr. gerst
500 gr. gerookt varkensvlees
1 laurierblad
1 tl. zout
3 el. tomatenpuree
5 tenen knoflook
2 el. gehakte peterselie
1 fijngesnipperde ui
2 wortelen
2 stengels bleekselder
500 gr. aardappelen
1 blik bruine bonen

Neem een grote pan met ruim water (want gerst neemt tijdens het koken 4x in volume toe), en breng het aan de kook.

Was de gerst en kook ze in 60 minuten heel zachtjes gaar, samen met het in stukjes gesneden gerookte varkensvlees, de tomatenpuree, het zout en het laurierblad.

Hak ondertussen de knoflook, ui, peterselie, wortelen en bleekselder fijn. Doe ze na een uur in de pan. Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Die gaan er ook bij, samen met de uitgelekte en afgespoelde bonen. Laat het allemaal nog eens een klein half uurtje pruttelen.