



Slovenië

Vipavska juha

Soep uit Vipava

500 gr. bonen (bv. witte bonen of kidneybonen)
500 gr. aardappelen
500 gr. zuurkool
150 gr. gerookt spek
1 ui
50 gr. bloem
3 tenen knoflook
1 laurierblad
1 el. tomatenpuree
zout
optioneel: een stuk gerookt varkensvlees*

Als je gedroogde bonen gebruikt (en dat is lekker, want die worden minder papierig na het koken), week ze dan een nacht in een pan water. Bonen uit blik spoel je af en doe je pas tegen het einde van de bereidingstijd bij de soep.

We gaan er maar even van uit dat je gedroogde bonen een nacht hebt laten weken. Ververs nu het water, en kook ze samen met de geschilden en in (grote) stukken gesneden aardappelen en de zuurkool. Niet te veel water: als het allemaal onder staat is het genoeg, want we willen straks een stevige, dikke soep.

Bak in een ander (steel)pannetje de gesnipperde ui samen met het spek, zachtjes, tot hij glazig is. Roer er de bloem door. Zorg dat het vet alle bloem heeft opgenomen, en roer er dan beetje bij beetje steeds wat water bij, tot je een dikke, gladde vloeistof hebt.

Doe die roux bij de pan met de bonen en roer het goed door. Dan gaat de geperste knoflook erbij, samen met het laurierblad, de tomatenpuree en zout en peper. Kook het nog en paar minuutjes door, tot je een mooie, dikke soep hebt.

*Als je er gerookt varkensvlees in wil, kook die dan samen met de bonen en de kool. Haal het uit de pan, snij het in stukken en meng het dan door de soep.