

Bruine bonensoep

Ingrediënten:

- 1 eetlepel roomboter
- 1 kleine ui, gesnipperd
- 1 eetlepel bloem
- 500 ml bouillon (rund of groente, wat je in huis hebt)
- 1/2 pot bruine bonen (uitgelekt en afgespoeld)
- 1 theelepel tijm
- 1 eetlepel fijngesneden peterselie
- 1 eetlepel bieslook (vers of diepvries)
- Peper en zout naar smaak

Bereiding:

1. Smelt de roomboter in een pannetje op laag vuur.
2. Fruit de ui rustig aan tot hij zacht is, niet bruin.
3. Strooi de bloem erbij en roer goed door. Laat dit een minuutje garen tot het naar een koekje begint te ruiken.
4. Giet langzaam de bouillon erbij, al roerend, zodat er geen klontjes ontstaan.
5. Laat dit een paar minuten zachtjes koken tot het een lichtgebonden soepje is.
6. Doe de bruine bonen erbij en laat het geheel goed warm worden.
7. Voeg de tijm, peterselie en bieslook toe.
8. Breng op smaak met peper en zout.

Serveer met:

Een eenvoudige boterham, licht besmeerd of gewoon zo.
En een klein momentje stilte bij de hap.