

Humkessoep



 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 30 min.

 Bereiding: 90 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Voor de bouillon: (wilt u het niet zelf maken, gebruik dan 4 bouillon blokjes)
- 3 liter water
- 500 gram soepvlees
- 500 gram runderschenkel
- 1 mergpijpje
- 2 schoudercarbonades, saucijsjes of verse worst
- 150-200 gr spek
- 500 gr snijbonen
- 2 stengels prei
- 1 kleine selderijknol in kleine blokjes
- 3 grote aardappels
- potje witte bonen (+/- 370 gram)
- paar stengels bladselderij
- 3 takjes peterselie, fijngehakt
- Beetje maggi of worcestersaus naar

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Humkessoep

Bereiding

- 1 Trek bouillon van het vlees - wanneer de bouillon klaar is - mocht u dit niet zelf willen maken gebruik dan 4 bouillonblokjes.
- 2 Verwarm de bouillon en voeg de schouderkarbonades toe en laat het vlees ongeveer 1 uur trekken in de bouillon.
- 3 Snijd ondertussen de aardappels, de snijbonen, prei en de knolselderij.
- 4 Doe de witte bonen in een zeef en spoel ze af. Laat deze uitlekken. Snijd de prei in ringen.
- 5 Haal na het uur de schouderkarbonade uit de bouillon en laat deze een paar minuutjes afkoelen. Haal daarna het vlees van het bot af en snijd het in blokjes . Zorg ervoor dat de grote stukken vet worden verwijderd.
- 6 Doe het vlees samen met de spek, aardappels, snijbonen en de knolselderij terug in de pan.
- 7 Voeg na 10 minuten ook de prei toe.
- 8 Na ongeveer 30 minuten zullen de groentes gaar zijn.
- 9 Voeg als laatste de witte bonen en de bladselderij toe, laat deze even kort warm worden.

Kooktips

image not found

Oma's tip: In plaats van schouderkarbonade kun je ook saucijssjes of verse worst gebruiken. Deze hebben een gaartijd van circa 25 minuten. Serveer de soep met vers gemalen peper.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten