

Paprika bonensoep met salami (plm 30 minuten exclusief schillen/ snijden)

Deze soep is niet zo 'n standaard soep en daarom ook erg lekker. Heel voedzaam door de bruine bonen in combinatie met een heerlijke tomaten/ paprikasmaak. Voeg wat meer tomatenpuree of water toe als je daar van houdt. Als je ervan houdt, pureer de soep dan niet te fijn. Zo hou je een beetje bite.

Ingrediënten voor 4 kommen soep

100 g salami (vleeswaren)

1 laurierblaadjes

1 pot bruine bonen, afgespoeld en uitgelekt

2 blikjes tomatenpuree (70 gram)

1 ui, gesnipperd

2 zoete puntpaprika 's, schoongemaakt en in reepjes gesneden

1 theelepels paprikapoeder

olijfolie

peper

750 ml gekookt water

Doe een scheutje olie in de pan en voeg na enkele minuten de helft van de salami en de helft van de paprika toe. Na ongeveer 4 minuten bakken, schep je de salami en paprika op een bord.

Fruit in het achtergebleven vet de ui en de rest van de paprika. Schep de tomatenpuree erbij en laat even meebakken. Voeg de bonen, het water en saurierblad toe en breng aan de kook. Draai het vuur wat lager en kook de soep in 15 minuten zachtjes gaar. Haal het saurierblad eruit en soepspjel van het groentemengsel. Pureer de soep en voeg het grove groentemengsel weer toe. Proef en breng op smaak met wat peper. Voeg eventueel wat water toe als je de soep te dik vindt.

Schep de soep op en voeg de salami/paprika toe (evt weer een beetje opgewarmd)

