



OOSTERSE BRUINE BONENSOEP

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Nederland (Fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd:

Ingrediënten:

- **1 blik bruine bonen, incl. kookvocht**
- **400 gram speklapjes, in reepjes gesneden**
- **1 blok boemboe bali**
- **1 liter water**
- **2 uien**
- **2 teentjes knoflook**
- **1 paprika**
- **1 grote prei**
- **1 theelepel trassi**
- **3 eetlepels ketjap**
- **bladselderij**

Bereiding:

- Verwarm een scheutje olie in een ruime soeppan en bak de reepjes vlees tot ze mooi goudbruin kleuren.
- Voeg 1 fijngesneden ui, de paprika en de prei toe en bak deze 3-4 minuten mee.
- Schenk vervolgens het water erbij en laat het blok boemboe Bali hierin oplossen.
- Laat de soep daarna ongeveer een half uur zacht pruttelen met de deksel op de pan, zodat alle smaken goed kunnen mengen.
- Pureer intussen de bruine bonen uit blik tot een gladde massa en roer deze door de soep voor een volle, romige basis. Hak de bladselderij fijn en voeg dit eveneens toe.
- Verhit in een aparte pan wat olie en fruit de tweede ui met de knoflook zachtjes aan.
- Voeg de trassi toe en bak het geheel tot het een diepe, aromatische geur afgeeft.
- Meng deze geurige uiensaus met drie eetlepels ketjap door de soep.
- Laat alles nog even kort doorkoken zodat de smaken zich volledig verbinden — en je Oosterse Bruine Bonensoep is klaar om te genieten.

Eetsmakelijk!

24-11-2025