

Texaanse bonensoep voor 3 á 4 personen

Benodigdheden; 4 literpan – Snijplank – Mes – Houten lepel.

Bereidingstijd; Ongeveer 1½ uur.

Ingrediënten; 400 gram dikke speklappen

1 blikje kidneybeans +/- 250 gram

1 blikje bruine bonen +/- 250 gram

1 blikje witte bonen +/- 250 gram

1 blikje mais +/- 125 gram

3 rode uien

1 rode paprika

1 winterpeen

1 prei

3 tenen knoflook

1 rode peper

1 koffielepel geraspte gember

Bereiding; Snij de speklappen in grove stukken en bestrooi met zout en peper.

Breng 2 liter water aan de kook en doe daar het spek in.

Snijd de winterpeen in blokjes en voeg toe aan het spek.

Pers de knoflook en rasp de gember. Dit mag nu bij het spek.

Voeg de rode peper in plakjes toe.

Prei wassen, snijden en toevoegen.

Paprika en rode uien grof snijden en toevoegen.

Nu de inhoud van de blikjes bonen even schoonspoelen onder de kraan en dan mag dat er ook bij. Even goed doorwarmen en klaar.

Lekker met stokbrood.

Eet smakelijk.