**Bruine bonensoep**

Nodig:

250 gram droge bruine bonen

2 liter bouillon (2 dubbele maggiblokjes)

1 prei, in kleine ringetjes gesneden

2 winterwortels, klein gesneden

1 knolselderij, in blokjes gesneden

3 uien, gesnipperd

2 kleine kruimige aardappels, in stukjes gesneden

1 laurierblaadje

2 kruidnagels

2 stukjes rookspek

600-700 gram platte ribbetjes/krabbetjes

Peper

zout

rookworst (bij voorkeur pittige rookworst van Unox)

Bereiding:

De bruine bonen na afgespoeld te zijn een nacht laten weken in ruim water. De volgende dag afgieten en opzetten met de bouillon en het vlees en 2 tot 3 uur laten koken. Het vlees eruit halen en daarna de groenten, een laurierblaadje, de kruidnagels (in een thee=ei) en peper en zout naar smaak erbij doen en nog een keer een uur laten koken. Snijd ondertussen het vlees klein. Pureer nu de soep deels (zodat er nog wel wat groenten zichtbaar zijn) en doe het vlees er terug in. Laat een nacht staan. Voeg in schijfjes gesneden rookworst toe net voor het eten.