

Deze website maakt gebruik van cookies. Door gebruik te maken van deze website geeft u toestemming voor het plaatsen van cookies.

[Akkoord](#)

[Meer informatie \(/privacy?_translate=nl\)](/privacy?_translate=nl)



PROEF **HEIST**
hier gemaakt, dat smaakt

(/)

[Home \(/\)](#) ● [Recepten \(/land/recepten\)](/land/recepten) ● [Bonne femme soupe](#)

Bonne femme soupe

Ingrediënten

3 l kippenbouillon
400 g droge witte bonen
2 dikke uien (/groenten)
2 teentjes look (/groenten)
1/4 knolselder
1 stengel prei
1 bouquet garni
2 dl room (/room)
boter (/hoeveboter)

De afwerking:

diverse bonen uit blik (kunnen ook linzen zijn)
100 g chorizo in blokjes gesneden



Week de bonen een nacht in koud water. Bereid een keteltje kippenbouillon, of ontdooi een stevige portie.

Bereiding

Smelt een klontje boter in een soepketel of gebruik wat olijfolie. Pel de uien en snij ze grof. Stoof ze in de hete boter. Snij het donkerste loof van de prei. Snij de stam overlans in twee en spoel alle restjes aarde of zand vantussen de bladeren. Verdeel de groente in grove stukjes en gooi ze bij de uien. Kneus de tenen look, verwijder de pel en laat ze meestoven. Schil het stuk knolselder. Dat gaat extra makkelijk als je daarvoor een gekarteld (brood)mes gebruikt. Snij de knolselder in dikke schijven en vervolgens in dobbelstenen. Stoof de stukjes knolselder in de pot met ui en prei. Roer regelmatig, zodat de groenten niet kleuren. Giet de geweekte witte bonen door een zeef en doe ze bij de gestoofde soepgroenten. Verzamel een flinke portie kruiden om er

een kruidentuil van te maken. Bind de laurier, de tijm, de rozemarijn en het bonenkruid stevig vast. Gebruik voldoende touw, zodat de kruiden enkel smaak afgeven, en geen taaie blaadjes verliezen. Doe het bouquet garni bij de stovende groenten en schenk er de kippenbouillon bij. Plaats het deksel op de pot en laat de soep een uurtje pruttelen op een zacht vuur. Controleer of de witte bonen gaar gekookt zijn.

Vis de kruidentuil uit de soepketel en laat de staafmixer op volle toeren draaien. Mix de soep glad. Giet ze door en zeef zodat enkel een fluwelige soep overblijft. Gebruik een pollepel om de soep doorheen de zeef te wrijven. De droge pulp van de bonenvliesjes en de groenten gooi je weg. Schenk de room in de soep en verwarm ze op een zacht vuur. Proef en kruid de soep naar smaak met peper van de molen en wat zout. Voeg de op smaak gebrachte bonen of linzen en de gebakken chorizoblokjes toe.

f
(htt



TOERISME

Postweg 6, 2220 Heist-op-den-Berg

T 015 25 15 82, toerisme@heist-op-den-berg.be

[Privacy \(/privacy\)](#) ● [Disclaimer \(/disclaimer\)](#) ● [Cookies \(/cookies\)](#)