

### Ingrediënten voor 6 personen

- 150 gram gerookte spekreepjes
- 1 rookworst (grof) - 2 uien - 2 teentjes knoflook - 1 liter vleesbouillon - 400 gram zuurkool
- 4 aardappelen - 1 blikje borlotti bonen (250 gram) of andere bruine bonen - 1 laurierblad - 1 tl karwij - 1 el tomatenpuree of ajvar
- peper en zout naar smaak

- Tijd:** 20-30 minuten  
**Keuken:** Balkan  
**Soort\_gerecht:** Soep  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Jota

Jota is een Sloveense soep waar zuurkool, bonen, spek en worst in zitten. Ik vind het typische soep voor deze winterkou. Toch was mijn eerste kennismaking met deze soep in de zomer, toen ik in Slovenië op vakantie was. We waren met de hele familie aan het mountainbiken in het mooie gebied rondom Bled en tijdens een lunchstop in een bergghut hadden we wel trek in een stevige kop soep. Deze soep was daar toen de soep van de dag. Op internet kwam ik een soortgelijk recept tegen wat me weer deed terugdenken aan deze soep en met mijn (goede) herinneringen aan deze soep heb ik er mijn eigen versie van gemaakt.

### Hulpmiddelen

Grote soeppan

### Bereidingswijze

- Bak de spekJes in een (soep)pan en voeg hieraan de gehakte knoflook en de gesnipperde ui toe. Bak dit totdat de ui bruin begint te kleuren. - Voeg de bouillon, tomatenpuree, zuurkool, blokjes aardappel, laurierblaadje en karwij toe. - Breng het geheel aan de kook en laat het zachtjes koken totdat de aardappelen gaar zijn. - Voeg de bonen en de rookworst toe en warm dit nog even goed door. - Maak op smaak met peper en zout.

### Serveertips

Lekker als maaltijdsoep met een broodje. Als je de soep als voorgerecht wilt eten maak het geheel dan een beetje dunner met wat extra bouillon.

