

Ingrediënten voor 8 personen

4 grote uien 2 teentjes knoflook 2
preien 2 paprika`s 50 gr
speklapjes 50 gr nasivlees 1
rookworst 2 eetlepels olie
boemboe bali van conimex 2
theelepels trassi 6 eetlepels
ketjap sambal ketchup 2 potten
bruine bonen.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Indonesisch
Smaak: Pittig
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Bruine bonensoep

Vorbereiding

Pel en snipper de ui en de knoflook, snijd de prei in ringen en de paprika in blokjes. Snijd de speklapjes in dobbelsteentjes en de worst in plakjes. Verhit de olie en bak de speklapjes en het nasi vlees, voeg de ui, knoflook, prei en paprika`s toe, fruit dit 5 minuten mee. Voeg de boemboe bali, trassi, sambal, ketjap en ketchup toe. Maak 1 pot bruine bonen fijn in de keukenmachine, en voeg ze samen met het vocht en de 2e pot toe. Je kunt eventueel extra vocht toedienen als het te dik is, voeg dan wel een bouillonblokje naar smaak toe. Vlak voor het serveren de worst toevoegen.