

Ingrediënten voor 8 personen

2 prei 1 rode paprika 1 groene paprika 2 grote uien 1 spaanse peper (of lekker scherpe lombokjes) 2 a 3 potjes vleesbouillon 1 verse worst 1 rookworst spekjes 3 potten witte bonen in tomatensaus schenkel

**Tijd:** > 2 uur

**Smaak:** Hartig

**Soort\_gerecht:** Soep

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## bretonse bonensoep (rooie soep)

Dit is een heerlijk goed gevulde maaltijdsoep, en weer laat ik jullie zelf de keuze om het aan te passen, met een paar scherpe pepers bijvoorbeeld wordt de soep lekker pittig..

### Hulpmiddelen

Soeppan!

### Vorbereiding

Bak de spekjes kook de worsten in een aparte pan snijdt alle groenten klein de schenkel moet eerst in het water goed gaar getrokken zijn

### Bereidingswijze

Plus minus 2 literwater in een soeppan doen, witte bonen in tomatensaus erbij doen, aan de kook brengen en alle groenten erbij doen. ook de vleesbouillon erbij doen. vlees erbij (natuurlijk in plakjes/stukjes gesneden) je kunt de soep ook zonder schenkel maken dan is ie in een uurtje klaar. als je het zonder schenkel doet hoeft er geen water bij, dus alleen de bonen in tomatensaus en de potjes vleesbouillon. **SMULLEN MAAR!**

### Serveertips

Lekker met stokbrood