

Ingrediënten voor 4 personen

Ui (grote) ½ stuk Katenspek 100 gram Tomatenpuree ½ blikje (klein) Tijm Karwijzaad Witte bonen ½ liter + -vocht Rode paprika 100 cc (uit pot) Bouillon 1 liter Peper Bouillon korrels Roux Slagroom Bieslook

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Balkan

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Koninklijke Servische bonensoep à la Farah Diba

Servische bonensoep " Pasulj " is in zekere zin een neefje van onze erwtensoep. Volgens onze chef-kok werd tijdens het huwelijk van Farah Diba met de sjah van Perzie deze soep geserveerd.

Bereidingswijze

De ui snipperen en aanfruiten in boter. Verwijder het zwoerd van de katenspek en snij daarna de katenspek in blokjes en laat deze licht mee fruiten. Vervolgens de tomatenpuree even mee laten fruiten (ontzuren). Daarna een snufje tijm en twee snufjes karwijzaad toevoegen. Voeg daarna de witte bonen (inclusief het vocht) en de in kleine blokjes gesneden paprika toe. Voeg als laatste een eetlepel zuur (vocht) van de rode paprika toe. Het geheel aanvullen met bouillon tot de gewenste hoeveelheid en opsmaak brengen met peper en bouillon korrels. Voeg als laatste voor de smaak het zwoerd van de katenspek toe en breng de soep aan de kook. Laat de soep gedurende 20 minuten licht sudderen. Sla ondertussen wat slagroom stijf zonder toevoeging van suiker en zet deze in de koelkast. Wanneer de soep gereed is haal dan het zwoerd van de katenspek weer uit de soep. De soep eventueel licht binden met roux. Serveer de soep in een soepkom met een rozet slagroom en versierd met wat in kleine stukjes gesneden bieslook