

Ingrediënten voor 10 personen

1 kilo gedroogde gezouten krabbetjes, 2 kolbaszorstjes, een stuk salami, 3 ons magere gerookte spekblokjes, 4 aardappelen, 2 grote uien, 1 rode paprika, 1 spaanse peper, 1 blik bruine bonen, 3 ons soepgroenten en 2 pakjes goulashsoep van een bekend merk.

Tijd: > 2 uur
Keuken: Hongaars
Smaak: Pittig
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Hongaarse Soep

Een stevige pittige gevulde maaltijdsoep.

Hulpmiddelen

Grote pan

Vorbereiding

De kolbaszorstjes niet te dun snijden ong. een halve cm. en dat dan door de helft. De salami ook niet zo dun snijden en dat dan in vieren snijden. De uien niet te fijn snijden. de aardappelen ook niet te fijn snijden mag best wel grof, de paprika in stukjes, rood pepertje in kleine stukjes

Bereidingswijze

De gerookte gezouten krabbetjes in een pan met water aan de kook brengen en dan het vocht afgieten en dat nog een keer herhalen. Dan de krabbetjes opnieuw opzetten met water en dan de fijngesneden salami, kolbaszorstjes, uien, aardappelen, spekblokjes, paprika, pepertje en dat eigenlijk een halve dag lekker laten trekken. De volgende dag de uitgelekte bruine bonen, soepgroente en de zakjes goulashsoep erbij nog even laten trekken en dan smullen maar. H

Serveertips

Lekker met stokbrood of een lekker homp turks brood