



Garbure, stevige Gasconse kool- en groentesoep

Een hartverwarmende boerensoep uit Gascogne, boordevol kool, bonen en groenten met een stukje eendenbout of spek. Bijna een maaltijd op zich.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	75'	6	Soep

Ingrediënten

- 1 stuks eendenbout confit of 200 gr gerookt spek
- 400 gr witte bonen (voorgeweekt of uit blik)
- half stuks groene savooikool
- 4 stuks wortelen
- 3 stuks aardappelen
- 2 stuks preien

2 stuks uien
3 teentjes look
2 stuks laurierblaadjes
3 takjes tijm
1,5 l groentebouillon
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de ui en look en stoof ze glazig in een grote pot in wat vet van de eendenbout.
- 2.** Voeg de in stukken gesneden wortel, prei en aardappel toe en bak enkele minuten mee.
- 3.** Snij de kool in reepjes en doe ze samen met de witte bonen in de pot.
- 4.** Giet de bouillon erbij, voeg laurier en tijm toe en breng aan de kook.
- 5.** Leg de eendenbout of het spek in de soep en laat alles 1 uur zachtjes pruttelen.
- 6.** Haal het vlees eruit, pluk het in stukken en roer het terug door de soep.
- 7.** Kruid bij met zout en peper en dien de garbure heel warm op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)