



## Pasulj: Servische witte bonensoep met spek

*Een stevige Servische bonenschotel met gerookt spek, paprikapoeder en groenten die langzaam gaart tot alles zacht en smeuïg is. Echte winterse comfortkost.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>90'</b>	<b>4</b>	<b>Soep</b>

### Ingrediënten

- 400 gr witte bonen
- 200 gr gerookt spek
- 1 ui
- 2 wortelen
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel paprikapoeder

2 eetlepel tomatenpuree  
1 laurierblaadje  
3 eetlepel zonnebloemolie  
1 theelepel zout  
peper naar smaak  
1 eetlepel gehakte peterselie

## Bereidingswijze

---

- 1.** Week de witte bonen een nacht in ruim koud water.
- 2.** Giet af, doe in een pot met vers water en kook 45 minuten tot ze bijna gaar zijn.
- 3.** Verhit in een andere pot de olie en bak het spek in blokjes uit.
- 4.** Voeg de gesnipperde ui, wortel in blokjes en knoflook toe en fruit zacht.
- 5.** Roer het paprikapoeder en de tomatenpuree erdoor en bak even mee zonder te laten aanbranden.
- 6.** Voeg de voorgekookte bonen met wat kookvocht en het laurierblaadje toe.
- 7.** Laat alles nog 30 minuten zachtjes stoven tot de bonen helemaal zacht zijn.
- 8.** Breng op smaak met zout en peper en werk af met peterselie.

---

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