

Portugese sperziebonensoep

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: ca 40

Ingredienten:

2 eetl olijf olie

1 ui

3 tomaten(groot(vlees))

2 tenen knoflook

800 gr sperziebonen

400 gr aardappelen

2 laurierblaadjes

2 eieren

Peper en zout

Bereidingswijze:

Maak de bonen, ui en tomaten schoon en snijd ze in stukken. Fruit de ui in de olie. Pers de knoflook boven de pan uit en voeg de tomaten, laurier en wat zout toe. Bak alles even lekker mee. Doe de boontjes erbij en bak die ook even mee. Giet ongeveer 1lt water bij de groente en breng aan de kook. Schil dan de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes en doe ze ook in de pan. Kook de soep op laag vuur ongeveer 20 min. Als het goed is ontstaat er een dikke stevige soep. Kook de eieren hard en verkruimel ze, strooi die over de soep.

Variatietips

1. Lekker met vers knapperig brood en boter
2. Ook lekker met verse koriander erover gestrooid

Dit recept is keer bekeken.