

Recept: Witte bonensoep met chorizo



Een romige, hartige witte bonensoep met knapperige chorizo en gepofte knoflook. Deze Spaans geïnspireerde soep is vol van smaak door gerookte paprika en zelfgemaakte chorizo-olie.



Aantal personen:
4 personen



Tijd:
90 minuten



Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten:

Omrekening naar 8
personen

<input type="checkbox"/> Gare witte bonen	900 g	uitgelekt uit blik	
<input type="checkbox"/> Chorizo	100 g	in kleine blokjes	
<input type="checkbox"/> Knoflookbol	1/2	ongepeld	
<input type="checkbox"/> Gerookte paprikapoeder	1 tl		
<input type="checkbox"/> Gedroogde tijm	1 tl		
<input type="checkbox"/> Ui	1	gesnipperd	
<input type="checkbox"/> Groentebouillon	1 liter		
<input type="checkbox"/> Olijfolie	6 el	totaal	
<input type="checkbox"/> Verse peterselie en tijm	Naar smaak	voor garnering	
<input type="checkbox"/> Peper, zout en citroensap	Naar smaak		

Bereidingswijze

Knoflook Poffen

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Wikkel een halve ongepelde knoflookbol samen met een scheutje olijfolie in aluminiumfolie.
- Pof de knoflook 60 minuten in de oven tot de knoflook zacht geworden is.
- Laat afkoelen en pel de tenen.

Chorizo Bakken

- Snijd de chorizo in kleine blokjes.
- Bak de chorizo uit in een droge koekenpan tot ze hun olie hebben afgegeven en de chorizo zelf knapperig is.
- Haal de chorizo eruit met een schuimspaan en giet de verkregen chorizo-olie in een kannetje.
- Spoel de bonen om onder koud water tot ze niet meer schuimen en laat ze uitlekken.

Soep Maken

- Verhit 5 eetlepels olijfolie in een pan en smoor de gesnipperde ui 5 minuten zacht op een zacht vuur.
- Voeg de gerookte paprikapoeder en tijm toe en roer alles goed om. Laat zachtjes 3 minuten smoren op een laag vuur.
- Doe de bonen en de gepofte knoflook bij het uimengsel en roer goed om.
- Schenk de bouillon erbij zodat de bonen net onder staan. Laat aan de kook komen en haal de pan van het vuur.
- Pureer de soep met een staafmixer of in een blender. Voeg eventueel wat meer bouillon toe als je de soep te dik vindt.

Afmaken en Garneren

- Zet de soep weer op een laag vuur.
- Breng het geheel op smaak met versgemalen zwarte peper, zout en desgewenst wat citroensap.
- Garneer met de uitgebakken chorizo, wat verse peterselie, verse tijmblaadjes en een scheutje van de zelfgemaakte chorizo-olie.
- Serveer direct en gloeiend heet!