



Carnavalssoep

(6 pers.)



Ingrediënten

- 500 gram rundergehakt
- 125 gram spekblokjes
- 1 gele, 1 groene en 1 rode paprika
- 1 blikje crispy mais
- 1 prei
- 2 uien
- 1 teentje knoflook
- 1 groot blik tomatenpuree
- 1 blik chilibonen
- 1 blik witte bonen in tomatensaus
- 1 bakje champignons
- chilisaus
- ketjap manis
- vloeibare boter
- aardappelzetmeel (of allesbinder)
- event. bruine suiker en zout

Bereidingswijze

- Snijd de uien fijn, de paprika's in stukjes, de prei in halve ringetjes en de champignons in plakjes.
- Snijd de knoflook fijn of gebruik een knoflookpers.
- Verwarm een kneepje boter in een grote braadpan op en bak daarin de uien en de spekblokjes.
- Voeg het gehakt toe en bak dit rul.
- Voeg de knoflook toe en daarna de stukjes paprika. Laat dit even meebakken.
- Voeg de prei en champignons toe.
- Voeg de tomatenpuree toe, meng dit goed door en zet dan het vuur klein.
- Giet de maïskorrels af en voeg deze toe, net als de chilibonen en de witte bonen.
- Voeg een flinke scheut chilisaus en ketjap toe, daarna twee liter water en breng het geheel aan de kook.
- Maak een papje van 1 à 2 eetlepels aardappelzetmeel met een scheutje water en voeg dit al roerend toe om de soep te binden. Laat de soep nog even doorkoken.
- Gebruik eventueel ketjap, bruine suiker en/of zout om de carnavalssoep verder op smaak te brengen.

