

Michirones - Tuinbonensoep

Michirones is een traditioneel bereide vleessoep die gemaakt wordt in de provincie Murcia in Spanje. Natuurlijk heeft elke familie zo weer zijn eigen recept en wij hebben het recept aangepast aan wat in Nederland verkrijgbaar is. Ik vond het verrassen lekker en vind het vooral een heerlijk lunchgerecht.

Ingrediënten 4 pers.

- 250 g. gedroogde tuinbonen of een grote pot of blik ($\pm$ 400 g)
- 100 g. chorizoworst
- 80 g. gerookt ontbijtspek
- 120 gram serranoham
- 4 varkenribbetje
- 50 g. sobrasado *)
- 1 tl gerookpaprikapoeder, picante
- 2 laurierblaadjes
- 1 cayennepeper
- 4 teentjes knoflook
- 1-2 vleesbouillonblokjes (naar smaak)
- Zwarte peper (naar smaak)

Bereidingswijze

- Laat de gedroogde tuinbonen 48 weken in ruim water.
- Doe de bonen in de pan met alle ingrediënten, behalve de bouillonblokjes en peper.
- Voeg dan water toe totdat alles ruim met water bedekt is en roer een beetje door.
- Breng het water aan de kook met gesloten deksel.
- Zet het vuur laag zodra het water kookt en laat het 30-45 zachtjes stoven m.et de deksel schuin op de pan
- Proef daarna of de bouillonblokjes nog nodig zijn voor een zoutje en voeg peper naar smaak toe

Voila. Een heerlijke maaltijdsoup!

Hulpmiddelen

Eventueel keukenmachine of staafmixer.

Tips

*) Bij gebrek aan sobrasada: maal 50 g extra chorizoworst met 1 tl gerookt paprikapoeder (dulce en/of picante) met wat olijfolie fijn met een staafmixer. En als dat teveel moeite is: iets meer chorizo en paprikapoeder gebruiken. Dan is het nog steed

Bron: Traditioneel gerecht