**Soep van Bonen en Rundvlees**

Het gebruik van de Tex-Mex-specialiteit van gebakken bonen in dit recept heeft een dubbel doel: het geeft er een lokaal smaakje aan en maakt deze hartige soep wat dikker. Komijn, kaneel en cayennepeper zijn allemaal

sterke componenten van de Tex-Mex-keuken.

**Ingrediënten:**

1 grote Yi, fijngehakt

1 Rode Paprika, fijngehakt

2 stengels Bleekselderij, gehakt

2 el Olie

250 g Rundergehakt

6 Tomaten, gepeld, zonder zaadjes en in stukjes

ca. 400 g gebakken Bonen

1 tl gemalen Komijn

1 tl Chili poeder

mespuntje Kaneel of Cayennepeper

1 tl Knoflookpoeder of Pasta

Zout en Peper

5 dl Runderbouillon

**Bereidinswijze:**

Bak de ui, paprika en selderij in de olie totdat ze gaar zijn. Voeg het vlees toe en bak het op matig vuur goed bruin. Voeg tomaten, gebakken bonen, specerijen, knof-look en zout en peper toe en meng alles goed. Roer de bouillon erdoor en breng de soep aan de kook. Doe een deksel op de pan en laat de soep 30 minuten zacht koken; roer af en toe in de pan. Pureer de soep in een keukenmachine of blender De soep zal vrij dik en niet helemaal glad zijn. Breng ze op smaak met peper en zout en serveer ze met tortillachips. Doe er wat zure room op. Voor 4 personen.

20