**Witte-Bonensoep**

Fasólia Súpa

Deze witte-bonensoep is een nationaal gerecht in Griekenland. In plaats van doorregen spek, dat in noordelijke landen een belangrijk ingrediënt in soep is, gebruiken de Grieken olijfolie en als belangrijkste ‘smaakmaker’ tomaten.

**Ingrediënten:**

250-300g witte bonen

1 grote ui

4 gepelde tomaten (blik)

1 stengel bleekselderij met blad

4 worteltjes

4-5el olijfolie

1el tomatenpuree

1 takje bonenkruid

2el vers gehakte peterselie

zout

peper

Weektijd: 8-12 uur

Bereidingstijd: 2 uur en 15 minuten

**Bereidingswijze:**

Witte bonen afspoelen en 8-12 uur, liefst een hele nacht, in ruim water

weken. De volgende dag de bonen laten uitlekken en met 1¼l water, zonder zout en zonder deksel koken. Meerdere malen afschuimen. Dan de bonen en

het bonenkruid op matig vuur in 1½-2 uur gaar laten worden. Ongeveer 1 uur voor einde van de kooktijd de overige ingrediënten schoonmaken, ui pellen en hakken. Bleekselderij met groen kleinsnijden. Wortels schrappen en snijden. Olijfolie verhitten en de ui glazig bakken. Overige groenten met de klein gesneden tomaten en aanhangend sap (2 eetlepels) toevoegen en kort meebakken, daarna met de olie door de bonen roeren. Tomatenpuree met water losroeren en in de soep doen. Peterselie erover strooien.

Als de bonen gaar zijn, bonenkruid eruit halen en dan pas met zout en

peper op smaak brengen.