



# Hongaarse varkensstoofpot



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



# Ingrediënten

## Voor de bouillon:

50 gram spek (ongezouten)  
2 blaadjes laurier  
3 takjes tijm  
3 blaadjes salie  
2 teentjes knoflook (geplet)  
2 uien (in vier gesneden)  
2 stengels selders (in grove stukken)  
2 wortels (geschild en in grove stukken)  
1 stengel prei (in ringen)  
2 l koud water  
peper en zout

## Voor de soep:

1/4 knolselder (in blokjes)  
4 wortels (in plakjes)  
2 tomaten (in stukjes)  
250 gram gedroogde bonen (12 uur geweekt en gaargekookt)  
1 gerookte worst (in plakjes)

# Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de bouillon: doe het spek in een diepe kookpot met de laurier, tijm, salie, knoflook, uien, selder, wortels, prei, peper en zout. Overgiet met 2 liter water. Breng aan de kook en laat 2 uur sudderen. Verwijder eventuele onzuiverheden met een schuimspaan. Haal het spek uit de bouillon, snij in stukken en hou apart.



- 2.** Giet de bouillon door een zeef in een andere kookpot. Breng opnieuw aan de kook. Voeg de knolselder, wortels en tomaten toe. Laat 15 minuten pruttelen.
- 3.** Voeg de bonen, het spek en de plakjes gerookte worst toe. Laat goed warm worden en serveer meteen.