**Humkessoep (snijbonensoep)**

**Voor 10 personen**

 **Benodigdheden**

* 3 schouderkarbonades
* 300 gr spek
* 750 gr snijbonen
* 1 grote knolselderij
* 3 preien
* 4 grote aardappels
* 1 potje witte bonen (uitlekgewicht 370 gr)
* paar stengels bladselderij
* 4 bouillonblokjes (rundvlees)

 **Bereidingswijze:**

* Kook 3 liter water, voeg de bouillonblokjes en de karbonades toe
* Laat 1 uur trekken
* Snijd en was de aardappelen, snijbonen en prei
* Laat de witte bonen uitlekken in een zeef
* Verwijder de karbonades uit de bouillon en laat deze 5 minuten afkoelen
* Haal daarna het vlees van het bot af en snijd in blokjes of reepjes. Verwijder grote stukken vet
* Doe het vlees samen met het spek, de aardappels, de snijbonen en de knolselderij terug in de pan
* Voeg na 10 minuten de prei toe
* Kook de groente in 30 minuten gaar
* Snijd en was de bladselderij
* Voeg als laatste de witte bonen en de bladselderij toe en verwarm deze kort mee
* Serveer eventueel met brood