

## Recept.

### Grienduil-soep.

Benodigd voor 12 liter.

- witte kool 1 stuks
- knolselderij 1 stuks
- prei 10 stuks
- uien 1 kg
- bruine bonen 3 ltr blik
- capucijners 1 ltr blik
- gepelde tomaten 2 ltr blik
- braadworstjes 10 stuks
- spekklapjes 8 stuks
- sojasaus of  
zoete ketjap 0,5 ltr
- laurierblad naar smaak
- witte peper naar smaak

### Bereidingswijze:

De groente met de specerijen klein snijden en laten sudderen tot ze glazig zijn.

Het vlees klein snijden en in 'klein beetje boter en de soja braden.

Dan alles door elkaar mengen en zoveel water erbij tot het 12 liter is. Alles door laten koken. Klaar!

Als je het daags van te voren kookt en in een kleine hooikist zet is het zelfs na transport nog warm en heel erg lekker.

n.b. inplaats van 2 ltr blik gepelde tomaten kan ook 1 ltr blik tomatenpuree gebruikt worden.

variatie: linzen met bruine bonen toevoegen en resten groenten, aardappels en rijst.

goedkoop - snel - gezond - lekker.

De kosten van de 12 liter soep bedragen in totaal ca f 35,-.

Overgenomen uit "de Grienduil" 15 jaargang januari 1992.