

# BOONTJIESOP MET MURGBENE, RISSIE EN TAMATIE



## BOONTJIESOP MET MURGBENE, RISSIE EN TAMATIE

Boontjiesop met beenmurg, rissie vlokkies & tamatie... lekker warm vir koue aand! En natuurlik van daai lekker gerookte varknek vleis stukkies in.

500 g rooi gespikkelde boontjies in drukpot gestoom vir 1 uur in 6 koppies water.

Wanneer klaar, spoel af en gooi die boontjies in prutpot (ek het dit in die gemmerbier water waarin gerookte varknek gaargemaak is gegooi). Ek kon nie daai geurige water weggooi!

Sit die volgende by in prutpot:

- 1 groot grof gerasperde of gekapte wortel
- 2 groot grof gerasperde of gekapte aartappels
- 1 groot grof gerasperde of gekapte ui
- Groot knippie gedroogde rissie vlokkies

Sit pot op Hoog vir 3 ure.

Intussen stoom oopgesnyde murgbene in bietjie water in stoompot vir so 20 minute en haal die bene uit en sit murg in die water. Met stick blender maak die murg in die water fyn en gooi dit alles in die prutpot saam met die boontjies en so

half koppie tamatie puree of tamatiesous. Moet in die begin nie te veel water bygooi. Jy kan later nadat jy die boontjies stukkend gedruk of fyn gemaak het ekstra vloeistof bygooi in die vorm van vleis ekstrak.

Wanneer die groente sag en gaar is druk stick blender in die prutpot en maak so fyn soos verlang. Sit nou eers sout by (ek het 2 sakkies vloeistof bees ekstrak bygesit en gerookte paprika na smaak). Ek het 1 en half koppies fyn opgesnyde varknek vleis bygesit net voor opdiening.

Bedien met suurroom en krakerige brood.

Foto en resepte: Elsabie Templeton