

Humkessoep



Hoofdgerecht

Maaltijdsoep

4 personen

Land: Holland (Twente)

Bereidingstijd: Bereiding: 105 min.

Seizoen: juli t/m augustus (zie bij achtergrond) maar ook heerlijk bij guur en koud weer



Ingrediënten

- 1/2 liter water
- 250 gram verse worst of braadworst
- 1 liter bouillon vers of van een blokje
- 250 gram sperziebonen of slabonen gebroken
- 125 gram snijbonen in stukjes
- 3 grote aardappelen
- 1 prei in ringetjes
- 3 stengels bleekselderij
- 150 gram droge witte bonen gekookt of uit een potje
- 2 el platte peterselie fijngesneden
- 2 el bladselderij

- zout & peper
- Twents volkorenbrood

Bereidingswijze

1. Koop bij de slager een mooie verse worst en kook die in het water in een uurtje op een zacht vuur gaar. Haal de worst uit het water en doe het kookvocht bij de bouillon.
2. Was de groenten en snijd ze in kleine stukjes: humkes dus. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes en de prei in dunne ringen. Snijd de bleekselderij in plakjes.
3. Doe sperzie- en snijbonen, aardappelen, prei en bleekselderij bij de bouillon en breng aan de kook.
4. Laat op een zacht vuur 30 minuten koken. Voeg de witte bonen, de in plakjes gesneden worst, peterselie en bladselderij toe.
5. Mocht de soep te dik worden: voeg water toe. Is de soep te dun, doe er meer groenten bij. Kook vooral niet te lang. Breng de soep op smaak met zout en versgemalen peper en dien op met lekker Twents volkorenbrood.

Tenslotte

“Geen champagne en kaviaar, maar **humkessoep**, zuurkool met worst en bokbier. En muziek van Gert en Hermien en de Trockener Kecks”. Schrijver/kunstenaar Jan Cremer bewandelt bij voorkeur niet de al platgetreden paden. Zijn meest geliefde soep is waarschijnlijk ontstaan doordat eind juli, begin augustus de Twentse boer behoorlijk druk was bij het oogsten en verwerken van snijbonen, stambonen, pronkers en bruine bonen. Als de eerste snijbonen de volle lengte en dikte hadden maar nog niet hard waren, werden ze geplukt. In de keuken, voor op de deel werden de bonen afgehaald en gesnipperd. Dit laatste gebeurde met een scherp schilmesje. Twee, hoogstens drie snijbonen werden tussen duim en wijsvinger genomen en razendsnel tot het laatste stukje, het ‘humke’, fijngesneden. De ‘humkes’ werden apart in een schaal gelegd. De ‘humkes’ zijn dus ontstaan uit een ongeschreven veiligheidsmaatregel bij de snijbonen verwerking! Als alle bonen geplukt en gesnipperd waren, werden ze in het bonenvat met wat zout ingemaakt. De ‘humkes’ werden in het water gezet. Je wist dan: morgen eten we ‘humkessoep’. In diverse vormen en recepten komt deze soep, die ook wel brokkebonensoep wordt genoemd bij menigeen in Twente op tafel, nu bij voorkeur zonder het onaanzienlijke humke. **Brokkebonensoep** van tante Koster is iets moeilijker te maken. Je begint met het krokant uitbakken van 350 gr spekjes tot al het vet eruit is gebakken. De gebakken spekjes en het vet in een flinke soeppan doen en hier 1 1/2 liter water, 300 gr in blokken gesneden varkenslappen en 3 verse worsten aan toevoegen. Dit in zijn geheel ongeveer een kwartiertje zachtjes laten koken. Worst eruit halen en in plakjes snijden. Een rode paprika in blokjes snijden. De gesneden worst, paprika, 450 gr sperziebonen in stukjes van 2 cm (soms uit de diepvries) en 350 gram aardappelblokjes (soms uit het koelvak) toevoegen. Het geheel lekker laag laten pruttelen zodat de smaken goed kunnen mengen. Als het nodig is af en toe wat water toevoegen, niet te veel want een maaltijdsoep moet goed gevuld zijn. Naar smaak zout, peper of bouillonblokjes toevoegen.