

Bron: illustratie uit het boek van Bartje (Anne de Vries)

## Drentse Bonenbrij

Een typisch Drents streekgerecht, met als hoofd ingrediënt bruine bonen met karnemelkspap en geserveerd met rookspek, plakjes boerenmetworst en stroop.

### Het verhaal

Bartje Bartels is een jongetje dat opgroeit in een arm Drents landarbeidersgezin in de omgeving van Assen, de familie at vaak bruine bonen, want die waren goedkoop. *'Ik bid niet veur brune bon'n!'* dat zegt Bartje aan de eettafel, hij bidt niet voor bruine bonen, omdat hij het niet lust.

Bartje is de hoofdpersoon uit het boek *Bartje* (1935), dat geschreven is door de Drentse onderwijzer Anne de Vries. Bartje speelt zich af tussen de Eerste en de Tweede Wereldoorlog. Als het boek begint, is Bartje nog maar vijf jaar oud. Met zijn vader en moeder en zijn zeven broertjes en zusjes woont hij in een huisje in de omgeving van Assen.

Bartje is een romanfiguur. Toch weten veel mensen wel hoe Bartje er uit ziet. Dat komt doordat het boek geïllustreerd is en er een beeldje van Bartje bestaat. Bartje heeft nooit echt bestaan, maar hij is wel tot leven gekomen!

Op 4 september 1954 werd in de tuin achter bij het oude gemeentehuis in het centrum van Assen een standbeeld van Bartje geplaatst, eerst van steen later vervangen door brons.

### Ingrediënten

- 400 gram bruine bonen
- suiker
- peper, zout
- 250 gram mager rookspek
- 250 gram boerenmetworst
- 30 gram bloem
- 500 ml. karnemelk
- stroop
- (optie: 1 wortel)

### Vorbereiding

- Was de bruine bonen en laat ze in ruim water één nacht weken.

### Bereidingswijze

- Breng de volgende dag de bruine bonen in het weekwater, de gesneden wortel met wat zout aan de kook;
- Doe het spek er bij en laat het geheel 90 min. op een laag vuur garen;
- Na een 30 min. de metworst toe voegen en 60 min. mee laten koken;
- Maak van de bloem met een beetje karnemelk een glad papje en schenk er beetje bij beetje de rest van de karnemelk er bij (karnemelkpap);
- Haal het spek en de metworst uit de pan en roer de karnemelkspap door de bruine bonen en wat kooknat, tot dat er een lichtgebonden bonenbrij is ontstaan;
- Warm de bonenbrij op, laat de bonenbrij niet aan de kook komen;
- Snij de spek in stukjes en de metworst in plakjes;
- Schep de bonenbrij in een schaal, met de spekjes en de plakjes metworst erop;
- Geef de stroop er apart bij.

