



Soupe aux 15 haricots et jambon

1 paquet de 20 onces de haricots secs Hurst (mélange à soupe de 15 haricots) rincés, jetez le paquet d'épices, ou tout autres mélange de 9 haricots ou plus.

1 oignon coupé en dés

2 gousses d'ail émincées

2 feuilles de laurier

1 cuillère à soupe de thym frais ou 1,5 cuillerée à thé séchée

7,5 tasses de bouillon de poulet fait maison ou acheté en magasin

1 cuillère à thé de sauce piquante ou plus au goût

1 lb de jambon en dés

Facultatif: os de jambon si vous en avez un
sel et poivre au goût

Instructions

Placez tous les ingrédients (sauf le sel et le poivre) dans l'Instant Pot.

Mettre sur manual/pressure cook high pendant 40 minutes avec le relâchement naturel de la pression (NR) (n'utilisez pas la valve de relâchement rapide, mais laissez la goupille descendre tout seul).

Sel et poivre au goût. Je goûte toujours la soupe avant d'ajouter le sel et le poivre. Il y a déjà une bonne quantité de sel dans le jambon et le bouillon, alors parfois je n'en ai pas du tout besoin.

Notes de recette

La soupe va s'épaissir pendant qu'elle repose.

Conservez les restes au réfrigérateur pendant une semaine.

Cette recette se congèle bien jusqu'à trois mois dans un contenant hermétique.

<https://www.apinchofhealthy.com/ham-15-bean-soup-slow-cooker-instant-pot/>