



Ribollita (Toscaanse broodsoep)

Stevige Toscaanse boerensoep met witte bonen, cavolo nero en oud brood dat de soep lekker dik maakt. Een klassiek gerecht dat de dag nadien opnieuw opgewarmd nog beter smaakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	90'	4	Soep

Ingrediënten

- 400 gr cannellini bonen (uit blik, uitgelekt)
- 200 gr cavolo nero (zwarte kool), in reepjes
- 1/4 savooikool, in reepjes
- 2 wortelen, in blokjes
- 2 stengels selder, in blokjes
- 1 grote ui, fijngesneden
- 3 teentjes look, fijnggehakt
- 400 gr tomatenblokjes (uit blik)

200 gr oud zuurdesembrood, in stukken

1 liter groentebouillon

5 el olijfolie

1 takje rozemarijn

zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Verhit 3 el olijfolie in een grote pot en stoof de ui, wortel en selder ongeveer 8 minuten zachtjes tot ze glazig zijn.
2. Voeg de look en de rozemarijn toe en bak nog 1 minuut mee tot het geurig wordt.
3. Roer de tomatenblokjes erdoor en laat een tiental minuten pruttelen tot de saus wat indikt.
4. Voeg de cavolo nero, de savooikool en de bouillon toe en laat alles 30 minuten zachtjes koken.
5. Pureer de helft van de cannellini bonen grof en roer die samen met de hele bonen door de soep voor een romige structuur.
6. Doe het oude brood erbij en laat nog 20 minuten trekken tot het brood volledig uit elkaar valt en de soep bindt.
7. Kruid royaal met zout en peper en laat de soep idealiter even afkoelen en opnieuw opwarmen voor de beste smaak.
8. Schep in diepe borden en werk af met een flinke scheut olijfolie erover.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)