



Tortellini in brodo

De traditionele kerstsoep uit Emilia-Romagna: fijne gevulde tortellini die zachtjes garen in een heldere, geurige bouillon. Eenvoud op zijn best.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

400 gr verse tortellini met vleesvulling
1,5 liter heldere kippenbouillon
1 wortel
1 stengel bleekselder
1 ui
50 gr versgeraspte parmigiano reggiano
1 handvol verse platbladige peterselie
zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Schil de wortel en snijd hem grof. Snijd ook de bleekselder en de ui grof.
2. Doe de groenten bij de kippenbouillon in een ruime kookpot en breng aan de kook.
3. Laat de bouillon op een zacht vuur 15 minuten trekken zodat de groenten hun smaak afgeven.
4. Zeef de bouillon door een fijne zeef en vang hem op in een schone pot. Gooi de groenten weg.
5. Breng de gezeefde bouillon op smaak met zout en peper.
6. Breng de bouillon opnieuw aan een zacht kookpunt. Let erop dat hij niet te hevig kookt, anders barsten de tortellini open.
7. Laat de verse tortellini voorzichtig in de bouillon glijden en kook ze 3 tot 4 minuten, of tot ze komen bovendrijven.
8. Proef of de tortellini gaar zijn en pas de kruiding van de bouillon indien nodig bij.
9. Verdeel de tortellini met een schuimspaan over voorverwarmde diepe borden.
10. Schep de heldere bouillon erover en werk af met fijngehakte peterselie.
11. Serveer meteen en zet de versgeraspte parmigiano reggiano apart op tafel zodat iedereen naar smaak kan bestrooien.

Tip

Gebruik bij voorkeur een zelfgemaakte of kwalitatieve kant-en-klare kippenbouillon met weinig zout. Een waterige of te zoute bouillon maakt of breekt dit gerecht, want de bouillon is hier de ster.

Lekker met

Knapperig ciabatta of een eenvoudig stuk vers brood om de bouillon mee op te dippen.

Dranktip

Een lichte Italiaanse witte wijn zoals een Pinot Grigio uit Friuli past perfect bij de delicate smaken van deze soep.