



Ribollita toscana

Stevige Toscaanse groentesoep met witte bonen, cavolo nero en oud brood. Rustiek boerengerecht dat de dag erna nog beter smaakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	55'	4	Soep

Ingrediënten

- 400 gr cannellini bonen (blik)
- 300 gr cavolo nero of boerenkool
- 1 ui
- 2 wortels
- 2 stengels selder
- 2 teentjes look
- 400 gr gepelde tomaten (blik)
- 200 gr oud brood
- 1 l groentebouillon

6 eetlepel olijfolie
1 takje rozemarijn
zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de gesnipperde ui, wortel, selder en look in de olijfolie tot ze zacht zijn.
- 2.** Voeg de gepelde tomaten en de rozemarijn toe en laat 10 minuten sudderen.
- 3.** Doe de gesneden cavolo nero en de helft van de bonen erbij en giet de bouillon aan.
- 4.** Pureer de andere helft van de bonen en roer ze door de soep voor een romige binding.
- 5.** Laat alles 40 minuten zachtjes koken tot de groenten heel zacht zijn.
- 6.** Scheur het oude brood in stukken en roer het door de soep zodat het meedikt.
- 7.** Kruid met zout en peper en werk elk bord af met een scheutje olijfolie.

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