



Ribollita toscana

Stevige Toscaanse groentesoep met witte bonen, cavolo nero en oud brood. Dit rustieke boerengerecht uit de cucina povera smaakt de dag nadien nog beter, nadat alle smaken goed zijn ingetrokken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	55'	4	Soep

Ingrediënten

400 gr cannellini bonen (blik, uitgelekt)
300 gr cavolo nero of boerenkool
1 ui
2 wortels
2 stengels selder
2 teentjes look
400 gr gepelde tomaten (blik)
200 gr oud boerenbrood

1 l groentebouillon
6 el olijfolie, plus extra om af te werken
1 takje rozemarijn
zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de ui fijn. Schil de wortels en snijd ze samen met de selder in kleine blokjes. Pel de look en hak fijn.
- 2.** Verhit de olijfolie op middelhoog vuur in een grote kookpot. Fruit de ui, wortel, selder en look gedurende 8 tot 10 minuten tot ze zacht en licht gekleurd zijn.
- 3.** Voeg de gepelde tomaten en het takje rozemarijn toe. Plet de tomaten grof met een lepel en laat 10 minuten zachtjes sudderen.
- 4.** Verwijder de harde nerf van de cavolo nero en snijd de bladeren in grove stukken. Doe ze samen met de helft van de uitgelekte bonen in de pot.
- 5.** Giet de groentebouillon erbij en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat 30 minuten zachtjes koken.
- 6.** Pureer de resterende helft van de bonen met een vork of staafmixer tot een gladde pasta en roer ze door de soep voor een romige binding.
- 7.** Scheur het oud brood in grove stukken en roer het door de soep. Laat nog 10 minuten op laag vuur meekoken tot het brood is opgenomen en de soep goed indikt.
- 8.** Verwijder het takje rozemarijn. Breng op smaak met zout en peper.
- 9.** Schep de soep in diepe borden en werk elk bord af met een royaal scheutje olijfolie.

Tip

Maak de soep gerust een dag op voorhand. Bewaar ze afgedekt in de koelkast en warm ze de volgende dag opnieuw op met een scheutje extra bouillon als ze te dik is geworden. De smaak wint er alleen maar bij.

Lekker met

Serveer met een extra snede geroosterd boerenbrood en eventueel vers geraspte Parmezaanse kaas.

Dranktip

Combineer met een stevige Toscaanse rode wijn zoals een jonge Chianti.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**