



Toscaanse soep met worst en brood



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 braadworsten (bij voorkeur boerenbraadworst)
olijfolie
1 theelepel venkelzaadjes
1/2 theelepel gedroogde chili
1 ui (fijngesneden)
2 stengels selders (fijngesneden)
2 wortels (in blokjes)
2 aardappelen (in blokjes)
350 gram witte bonen (uit blik, uitgelekt)
1 l water
100 gram savooikolen (in dunne reepjes gesneden)
100 gram oudbakken brood (wit, in blokjes)
zwarte peper van de molen
zout
3 eetlepels parmezaan (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Knijp het vlees uit de worsten. Verhit een scheut olijfolie in een diepe pan en roerbak hierin de stukjes vlees mooi bruin aan, samen met de venkelzaadjes en de gedroogde chili.
- 2.** Voeg de ui, selder, wortels en aardappelen toe. Laat 15 minuten zachtjes garen. Roer af en toe.
- 3.** Voeg de bonen en het water toe. Breng aan de kook.
- 4.** Voeg de savooikool en het brood toe. Laat 30 minuten zachtjes pruttelen, tot de soep mooi is ingedikt.
- 5.** Giet er nog 1 dl olijfolie bij en breng op smaak met zwarte peper uit de molen en zout.



6. Werk af met de Parmezaanse kaas.