



Italiaanse ribollita



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 ui
2 teentjes knoflook
2 wortels
2 stengels selders
2 eetlepels olijfolie (+ extra)
1 eetlepel tomatenpuree
400 gram tomatenblokjes
1 l groentebouillon
150 gram boerenkool (fijngesneden)
4 sneden oud brood (dik)
5 eetlepels parmezaan (geraspt)
1 blik witte bonen
1 handvol verse tijmblaadjes
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de ui fijn en pers de knoflook. Schil de wortelen en snij in plakjes. Snij de selder in blokjes.
- 2.** Verhit de olijfolie in een kookpot en fruit de ui glazig. Voeg de knoflook, wortel en selder toe en laat 5 minuten zacht stoven.
- 3.** Roer de tomatenpuree erdoor en voeg de tomatenblokjes, de groentebouillon en de fijngesneden boerenkool toe. Laat 20 minuten zachtjes koken.
- 4.** Snij ondertussen twee sneetjes brood in blokjes. Hussel ze met een scheutje olijfolie en 1 eetlepel Parmezaanse kaas. Kruid met peper en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet enkele minuten onder de ovengrill tot ze mooi goudbruin zijn.



- 5.** Snij de korstjes van de overige sneetjes brood, scheur de sneetjes in kleine stukken en roer ze door de soep. Laat nog 5 minuten meekoken.
- 6.** Spoel de bonen af en roer ze door de soep. Laat nog 2 minuten mee opwarmen.
- 7.** Schep de ribollita in kommen en werk af met de croutons, geraspte Parmezaanse kaas en de tijm.