Elvea, een feest uit Italië

Ribollita

Ingredienten voor 4 Personen

5	eetlepels	olijfolie
1		ui
1		wortel
1	stengel	groene selder
1	eetlepel	look
		versgemalen zwarte peper
		zout
400	g	gekookte cannellini bonen in blik
400	g	ELVEA Hele gepelde tomaten
1	l	groentebouillon
1	takje	rozemarijn
1	takje	tijm
500	g	gehakte boerenkool
4	grote	getoast, dik volkorenbrood
1		rode ajuin
45	g	Parmezaanse kaas

Bereiding

- Verhit 2 el olijfolie in een grote kookpot op middelhoog vuur. Wanneer de olie warm is, voeg je de ui, wortel, selder en look toe. Kruid met peper en zout en bak de groenten tot ze zacht zijn, terwijl je af en toe roert. Dit duurt zo'n 5 tot 10 min.
- Verwarm de oven voor bij 220° C. Laat de bonen uitlekken en spoel ze goed. Doe de bonen in de pot met de tomaten en het tomatensap, de bouillon, rozemarijn en tijm. Breng aan de kook en zet dan het vuur zachter zodat de soep zachtjes borrelt. Dek af en kook, terwijl je een of twee keer roert om de tomaten te breken, tot alle smaken zich vermengd hebben, gedurende ca. 15 tot 20 min.
- Haal de takjes rozemarijn en tijm eruit en gooi ze weg. Roer er nu de boerenkool onder. Proef en pas de kruiding aan indien nodig. Leg de sneden brood bovenop de stoofpot. Strooi er de plakjes rode ui over en werk af met de resterende 3 el olie. Werk af met de Parmezaan.
- Zet de kookpot in de oven en bak tot het brood, de ui en de kaas bruin en knapperig zijn. Dit duurt ca. 10 tot 15 min. (Als je pot onder je grill past, kan je alles ook daar bruin laten kleuren.)
- Verdeel de soep en het brood over 4 kommen en serveer.

QUALITA Luigi Vitelli GARANTITA

ELVEA 1885

Elvea, een feest uit Italië

100% POMODORO ITALIANO