

Ribollita

Een heerlijke gevulde, vegetarische soep.

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Vegetarisch

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 50 minuten

---

Een heerlijke gevulde, vegetarische soep.

Bereidwijze

1. Snijd de ui, wortel, bleekselderij, courgette en knoflook fijn en bak deze ongeveer 10 minuutjes op zacht vuur in de olijfolie. De laatste twee minuten doe je de gesneden courgette en de eventuele venkel erbij.
2. Roer de eetlepel groene pesto door het groentenmengsel.
3. Voeg daarna de San Marzano tomaten, bonen en de bouillon toe en laat het geheel een klein half uurtje pruttelen. Voeg peper en zout naar smaak toe.
4. Serveer de soep in een grote kom met parmezaan erover en een grof gedenen stuk brood ernaast, buon appetito!

Ingrediënten

- 1 ui
- 1 wortel
- 2 teentjes knoflook
- 1 stengel bleekselderij
- 1 courgette
- 1/2 venkel (optioneel)
- 1 el groene pesto
- 1 blikje San Marzano tomaten
- 1 potje witte (boter)bonen
- 1/2 liter groentebouillon
- 1 el olijfolie
- Parmezaanse kaas
- Peper en zout
- Boerenbrood of ciabatta

accessoires