



## Ribollita van Il Pecorino

Het recept van deze soep kregen we van Mick, eigenaar van Il Pecorino op het vd Pekplein. Overigens is er niet één recept, er zijn vele lokale variaties, maar de knolvenkel en bonen zijn er altijd onderdeel van. Italianen eten vreselijk veel knolvenkel. Wij vinden de kievitsbonen echt een sieraad voor de tuin, daarom krijg je de hele peulen, maar die moet je wel doppen. De eerste tomaten van het seizoen mogen er ook in en een oud broodje, heb je dat niet, dan kan een verse ook natuurlijk. Ribollita betekent letterlijk: opnieuw opgewarmd. Dus nog lekkerder de volgende dag

Ingrediënten voor 4 borden

Uit de tuin:

- verse gele ui, knoflook, chilipeper, selderijstengel, bosje snijbiet, palmkoolblad, savooiekoolblad, knolvenkel (1 kleine of halve grote), tomaat, verse kievitsbonen.
- kruiden in de soep (bosje): tijm en rozemarijn
- kruiden op de soep: bieslook, bloemetje van de oregano

Zelf:

- olijfolie (flinke scheut), water, zout, peper, 2 oude boterhammen
- Eventueel extra toevoegen: restje wijn, extra olijfolie op het bord.

Bereiding:

- Ui klein snijden en zacht aanbakken in flink wat olie;
- Knoflook en pepertje heel klein snijden en erbij bakken;
- Harde deel van de koolbladeren verwijderen. kool, selleriestengel incl blad, snijbiet klein snijden en alles bij uimengsel roerbakken tot het geslonken is;
- Knolvenkel en tomaat klein snijden en erbij met 600 ml. water, eventueel restje wijn;
- Kievitsbonen uit de dop halen en erbij koken;
- Kruidenbosje erbij, als bosje, haal dit eruit als de soep getrokken is;
- Brood in stukjes erin, moet helemaal uit elkaar vallen.
- op smaak brengen met zout en peper.

Serveren met:

Klein geknipte bieslook en bloemetje, voor wie wil: extra scheutje olijfolie op je bord

Ciabatta gedoopt in zout en olie is er heerlijk bij

*Op [www.soepuitnoord.nl](http://www.soepuitnoord.nl) vind je dit recept om door te sturen naar een bekende*