



Zuppa Toscana met salsiccia

en cannellinibonen met cavolo nero



30-40min



2 personen

Onze Italiaanse collega Giorgia groeide praktisch op in het restaurant van haar ouders. Ze is dus zeker geen onbekende met de smaken en aroma's van Italië. Zij vertelde ons dat haar favoriete gerecht absoluut de Zuppa Toscana is. Deze goed gevulde groentesoep met kruidige salsiccia en bonen stond bij Giorgia als klein kind in de winter regelmatig op de eettafel. Nu probeer jij een iets aangepaste variant bij jou thuis!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 wortel
- 500g vastkokende aardappels
- 1x cavolo nero
- 1 blik cannellini-bonen
- 2 salsiccia
- 5g Italiaanse kruidenmix
- 10g verse peterselie
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 baguette ^{1,6}
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- zeef
- maatbeker
- staafmixer
- middelgrote kookpan
- fijne keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

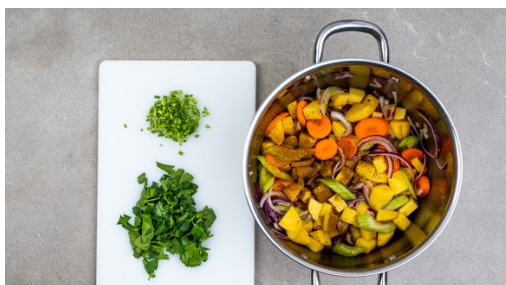
Voedingswaarde per portie

calorieën 840kcal, vet 25.8g, koolhydraten 97.4g, eiwit 44.8g



1. Groenten snijden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Snijd de **bleekselderij** in plakjes. Snijd de **wortel** in dunne schijfjes. Schil en snijd de **helft van de aardappels** in kleine blokjes. Gebruik meer **aardappels** bij grote trek.



4. Groenten bakken

Voeg de **ingrediënten uit stap 1** met de **Italiaanse kruidenmix** en een flinke snuf zout aan de gebruikte pan toe en bak ze 2-3min op middelhoog vuur. Pluk de **peterselieblaadjes** en hak ze grof. Hak de **steeltjes** fijn.



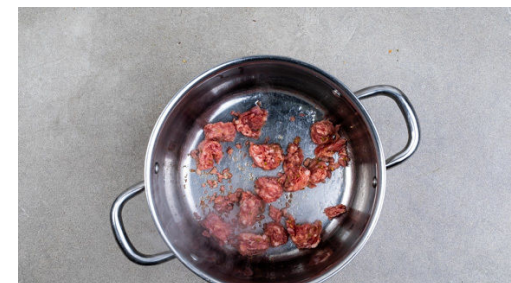
2. Cavolo nero voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Rits de bladeren van de **cavolo nero** en snijd ze in reepjes. Giet de **bonen** af en doe ze met 1-2el water in een hoge (maat)beker. Pureer glad.



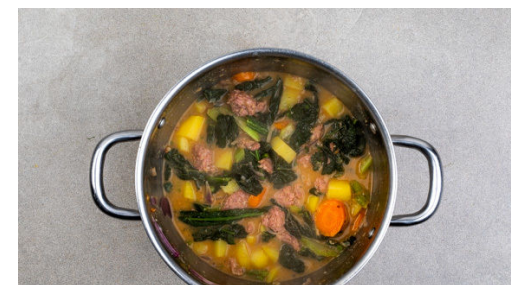
5. Stoof koken

Voeg **1-2tl tomatenpuree**, het **bouillonpoeder** en 600ml warm water aan de kookpan toe. Roer door en breng de **bouillon** aan de kook. Voeg de **cavolo nero** toe en kook de **soep** ca. 10min. Bak de **broodjes** in 4-6min af. Laat het **brood** iets afkoelen en snijd het in sneetjes.



3. Salsiccia bakken

Verwijder het vel en snijd de **salsiccia** in stukjes. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en bak de **salsiccia** in 4-5min rondom goudbruin. Schep de **salssica** er dan uit en zet opzij voor stap 6.



6. Stoof afmaken

Voeg de **salsiccia**, **bonenpuree** en **peterseliesteeltjes** aan de pan toe en kook 5min mee. Breng de **soep** op smaak met peper en zout. Rasp de **kaas** fijn. Serveer de **soep** bestrooid met de **peterselie** en **kaas** en geef het **brood** erbij.