Bijgerechten / Verenigde Staten

Soep van witte bonen, boerenkool en Parmezaanse kaas

Romige cannellini gestoofd met een korst van Parmezaanse kaas tot de bouillon zijdezacht en hartig wordt, vervolgens beladen met donkere linten lacinato boerenkool en opgefleurd met citroen en een laagje geraspte kaas.

Tijd 60 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 45 ml Extra vergine olijfolie, plus meer om af te maken
- ☐ 200 g Gele ui, fijngesneden
- ☐ 150 g Wortel, fijngesneden
- ☐ 120 g Selderij, fijngesneden
- ☐ 5 teentjes knoflook, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 0,5 theelepel rode pepervlokken
- ☐ 2 takjes Verse rozemarijn
- ☐ 900 g cannellinibonen, gekookt (of uit blik, afgespoeld en uitgelekt)
- ☐ 60 g Parmezaanse kaasschil
- ☐ 1500 ml Groentebouillon
- ☐ 250 g Lacinato boerenkool, stengels verwijderd, bladeren in linten gesneden
- ☐ 15 ml Citroensap, vers
- ☐ 60 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt
- ☐ 0 naar smaak Kosjer zout en zwarte peper

Zo maak je het.

01 Verwarm de olijfolie in een pan van 5-6 liter op middelhoog vuur. Voeg de ui, wortel en selderij toe met een snufje zout en kook zachtjes 10-12 minuten, af en toe roerend, tot ze zacht en zoet maar niet bruin zijn. Voeg de knoflook, de pepervlokken en de takjes rozemarijn toe en kook 1 à 2 minuten tot de knoflook aan de randen bleek goudkleurig wordt.

02 Voeg bonen, Parmezaanse kaasschil en bouillon toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag en kook onafgedekt 25-30 minuten, waarbij u af en toe de bodem roert zodat de zachte korst niet blijft plakken. Vis de rozemarijnstelen eruit. Schep ongeveer 2 kopjes bonen en vloeistof in een kom, pureer glad met een vork of pureer met een staafmixer en roer er weer door om het lichaam dikker te maken.

03 Roer de boerenkool erdoor en laat 5-8 minuten zachtjes koken. Verwijder de korst (hak eventuele zachte delen fijn en doe ze terug). Voeg van het vuur het citroensap en de helft van de geraspte Parmezaanse kaas toe; breng op smaak met zout en veel peper. Serveer met de rest van de kaas en een scheutje olijfolie. Invriezen: snel afkoelen in ondiepe containers, binnen 2 uur in de koelkast bewaren en tot 3 maanden invriezen; de soep wordt dikker bij staan, dus verdun met water bij het opwarmen en verfris met citroen.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / white-bean-kale-parmesan-soup