



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Ribollita - toscansk grönsakssoppa med bönor och svartkål

### Ribollita

Morot 1 st  
 Bananschalottenlök 1 st  
 Vitlök 2 klyftor  
 Svartkål 100 g  
 Små vita bönor ½ förp  
 Kons. körsbärstomater 1 förp  
 🏠 Olivolja 1 msk  
 🏠 Vatten 4 dl  
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning  
 🏠 Salt  
 🏠 Svartpeppar

### Till servering

Surdegspavé 2 st  
 Bladpersilja 10 g

### Bönspread

Små vita bönor ½ förp  
 Citron ½ st  
 Bladpersilja 10 g  
 🏠 Olivolja 2 msk  
 🏠 Svartpeppar  
 🏠 Salt 1 krm

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Skala och tärna morot smått. Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Ansa och strimla svartkål. Häll av och skölj vita bönor till både ribollita och bönspread. Finhacka all bladpersilja.
3. **Ribollita:** Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs morot, lök och vitlök ca 3 min. Tillsätt svartkål, konserverade körsbärstomater, vatten och smulad grönsaksbuljong. Sjud under lock ca 15 min, eller tills grönsakerna är mjuka.
4. **Till servering:** Grädda surdegspavé enligt anvisning på förpackningen.
5. **Bönspread:** Tvätta citron ordentligt i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg stora vita bönor, citronskal, pressad citronsaft (ca 1 tsk), olivolja, salt och lite nymald svartpeppar i en mixerbunke. Mixa till en slät röra med stavmixer. Blanda ner bladpersilja. Smaka av med lite salt.
6. **Ribollita:** Rör ner vita bönor i grytan och sjud ytterligare ca 2 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Toppa ribollita med resten av persiljan. Servera med surdegspavé och bönspread.