



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.