**Toscaanse ribollita**

cannellinibonen
cavalo nero of boerenkool
oud brood
vastkokende aardappelen
wortelen
tomatenpuree
selder

prei
rode uien
knoflook
olijfolie
kruidentuiltje
groentebouillon
tomaten
kerstomaten uit blik
bladpeterselie

**Mise en place**. Laat de bonen uitlekken, maar vang het vocht op. Houd er een handvol apart voor de afwerking van de soep. Mix de rest van de bonen met een tweetal knoflookteentjes en met beetje van het opgevangen vocht tot een smeuïge crème.

Snijd een halve boerenkool in fijne reepjes. Snijd een prei- en een selderstengel in ringetjes. Snijd een paar rode uien in halvemaantjes en hak een paar knoflookteentjes fijn.

Schil een paar vastkokende aardappeltjes en snijd ze in niet al te grote stukken. Maak een kruidentuiltje van tijm, rozemarijn, salie, laurier en peterseliestengels. Verwijder met een dunschiller het vel van een drietal stevige tomaten, haal de pitjes eruit en snijd het vruchtvlees in grote stukken.

**De soep.** Stoof de groenten, te beginnen met de uien en een paar teentjes knoflook in een beetje olijfolie. Doe er de prei, selder, de boerenkool en de aardappelblokjes bij. Giet er voldoende groentebouillon bij om alles onder te dompelen. Schep er de crème van witte bonen, een eetlepel tomatenpuree en de kerstomaatjes bij. Kruid bij met peper en zout en laat de soep een half uurtje sudderen.

**De volgende dag.** Zet de soep een nachtje koel weg. Voeg de volgende dag een paar pollepels bouillon toe en laat de soep opnieuw sudderen op laag vuur gedurende ongeveer 15 à 20 minuten, tot ze voldoende opgewarmd is.

**Afwerking.** Leg de sneetjes geroosterd brood op de bodem van de soepborden en schep er een paar pollepels soep op. Werk af met plukjes bladpeterselie.