



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ribollita - toscansk grönsakssoppa med cannelinibönor och svartkål

Ribollita

Morot 1 st
 Bananschalottenlök 1 st
 Vitlök 2 klyftor
 Svartkål 150 g
 Cannelinibönor ½ förp
 Kons. körsbärstomater 1 förp
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Vatten 4 dl
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Bönspread

Cannelinibönor ½ förp
 Citron ½ st
 Bladpersilja 10 g
 🏠 Olivolja 2 msk
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Salt 1 krm

Till servering

Surdegspavé ½ förp
 Bladpersilja 10 g

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 cannelinibönor till både ribollita och bönspread. Finhacka all bladpersilja.
3. 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. Grädda surdegspavé enligt anvisning på förpackningen.
5. **Bönspread:** Tvätta citron ordentligt i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg cannelinibönor, citronskal, olivolja, salt och lite nymald svartpeppar i en mixerbunke. Mixa till en slät röra med en stavmixer. Blanda ner bladpersilja. Smaka av med lite pressad citronsaft och salt.
6. Rör ner cannelinibönor i ribollitan och sjud ytterligare ca 2 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Toppa ribollita med resten av den hackade bladpersilja. Servera med surdegspavé och bönspread.