SOPPA

Minestrone

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **90 min** Portioner: **6**

90

Italiensk soppa med bönor och grönsaker som passar alla i familjen! Tillsätt pasta eller potatis för matigare soppa.

Vill du använda torkade bönor, beräkna tid för blötläggning och lägg även till koktid.Soppan går givetvis bra att tillaga med andra grönsaker, det som finns hemma. Hoppa över bacon och använd grönsaksbuljong om du vill ha en vegetarisk soppa.Dryga eventuellt ut soppan med potatis.

INGREDIENSER

olja och smör till grytan
2-3 skivor bacon (valfritt)
2 st gul lök
1-2 klyftor vitlök
2 morötter
2 stjälkar selleri
2 burkar bönor, borlotti el cannellini
1 burk passerade tomater, gärna mutti
1.5 lit buljong, kött el veg (tärning + vatten eller koncentrerad fond + vatten)

3 dl svartkål, finstrimlad
1 stor zucchini
3 dl gröna bönor i bitar
pasta, liten sort för soppa (valfritt)
salt och peppar

Servering

färskriven parmesan, till garnering
bröd (valfritt)
hackad basilika (valfritt)

GÖR SÅ HÄR

1. Strimla baconskivorna. Skär morötterna i tärningar. Skiva sellerin. Finhacka löken. Låt bönorna rinna av.
Hetta upp en gryta med olja och smör och fräs bacon. Tillsätt sedan löken och fräs den mjuk. Tillsätt morotstärningarna och selleribitarna och fräs det försiktigt ytterligare ca 15 minuter.
Tillsätt bönorna, tomaterna och buljongen. Lägg på ett lock och sjud försiktigt i ca 30 minuter.

2. Skär bort mittsträngen på svartkålsbladen. Strimla bladen riktigt tunt. Halvera zucchinin på längden och ta bort kärnor och det innersta mjuka med en sked. Skär resten i tärningar. Skär de gröna bönorna i mindre bitar.
Smaka av soppan med salt och peppar. Tillsätt kål, gröna bönor och zucchini i grytan och låt puttra ytterligare ca en kvart. Om du vill ha pasta i soppan, beräkna tiden från slutet och lägg i den att koka med i grytan, tills al dente. Smaka av före servering. Servera soppan med bröd, finhackad basilika och parmesanost att riva över.