

# Ribollita

Recept: [Onno Kleyn](#)

Hoofdgerecht voor 6 personen

## Ingrediënten

250 gr gedroogde witte bonen  
300 gr stokbrood of ciabatta  
300 gr palmkool of de buitenste bladen van groene savooiekool  
1 ui, fijngehakt  
1 wortel, fijngehakt  
2 stengels bleekselderij, grofgehakt  
2 tenen knoflook, fijngehakt  
genoeg olijfolie extra vergine  
de blaadjes van 2 takjes verse rozemarijn, fijngehakt  
1 dikke eetlepel tomatenpuree  
1 rode ui

Smakelijk!  
met Petra Possel

Avond 1: zet de bonen een nacht in de week in zeer ruim water, in de koelkast. Snijd het brood aan stukken, zodat het oud en droog wordt.

Dag 2: Breng de bonen aan de kook; schuim af. Maak ze gaar in 1 tot 1,5 uur. Houd de helft apart en pureer de andere helft. Bewaar het kookwater.

Verwijder van de kool de nerven en snijd het blad in repen. Bak ui, worteltje, bleekselderij en knoflook aan in wat olijfolie in een grote soeppan, samen met de rozemarijn. Als het begint te kleuren, voeg je de kool toe. Doe de tomatenpuree en de gepureerde bonen in de pan. Voeg zoveel kookwater van de bonen en zo nodig water uit de kraan toe dat alles onderstaat en breng aan de kook. Laat een halfuur zachtjes koken. Voeg daarna de hele bonen erbij. Breng op smaak met flink zout en peper. Doe het brood bij de soep en zet in de koelkast tot de volgende dag.

Dag 3: warm de soep op en roer om. Aan tafel strooit iedereen naar wens wat ui over zijn soep en giet er een straaltje olijfolie over.