



Italiaanse maaltijdsoep met croutons



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 scheutje olijfolie
125 gram gerookt spek (in stukjes)
1/2 theelepel cayennepeper
1 theelepel venkelzaadjes
1 ui (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
3 wortels (in kleine blokjes)
1/3 knolselder (in blokjes)
3 aardappelen (geschild en in blokjes)
1 takje rozemarijn (fijngesneden)
800 gram gepelde tomaten (1 groot blik)
1 savooikool (klein, fijngesneden)
400 gram wit brood
100 gram parmezaan (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een diepe pan. Voeg de spekjes, de cayennepeper, de venkelzaadjes en de ui toe. Roerbak tot de ui glazig is.
- 2.** Voeg dan de knoflook, de wortels, de knolselder, de aardappelen en de rozemarijn toe.
- 3.** Overgiet met de gepelde tomaten. Vul het blik nog 2 x met water en voeg eveneens toe.
- 4.** Laat 30 minuten op een zacht vuur pruttelen.
- 5.** Verwijder de buitenste blaren van de savooikool, snij het hart fijn. Voeg toe aan de soep. Laat nog 10 minuten meekoken.



- 6.** Snij het brood in blokjes, verdeel over een ovenplaat en besprenkel met olijfolie. Zet 10 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 7.** Verdeel de soep over de borden en geef er de croutons en de geraspte parmezaan bij.