Zuppa di Pasta e Fagioli

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Italië

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 1 nacht weken + 70 min. bereiden

Ingrediënten:

- **300 gram gedroogde borlottibonen, of een andere witte bonensoort naar keuze**
- **2 sjalotten**
- **1 winterpeen**
- **1 stengel bleekselderij**
- **1 el tomatenpuree**
- **100 gram guanciale of ontbijtspek, met zwoerd**
- **100 ml rode wijn**
- **1,5 liter water of zelfgemaakte bouillon**
- **3 à 4 takjes rozemarijn**
- **1 el zoet paprikapoeder**
- **150 gram korte soeppasta, bijvoorbeeld conchigliette of ditalini**
- **4 el versgeraspte Parmezaanse kaas**
- **extra vierge olijfolie**
- **zeezout**
- **versgemalen zwarte peper**

Bereiding:

Bonen weken

- Doe de gedroogde bonen in een ruime kom en zet ze royaal onder koud water. Laat ze minimaal 8 uur, maar bij voorkeur een hele nacht, weken. De bonen nemen tijdens het weken flink wat vocht op en worden hierdoor gelijkmatiger gaar.
- Giet de bonen daarna af en spoel ze kort onder koud stromend water.

Guanciale en zwoerd

- Snijd het zwoerd van de guanciale of het ontbijtspek en houd het apart. Snijd het vlees vervolgens in dunne reepjes.
- Verhit een eetlepel olijfolie in een ruime zware pan en bak de spekreepjes samen met het zwoerd op middelhoog tot hoog vuur rustig aan. Het spek hoeft nog niet helemaal krokant te zijn; het gaat uiteindelijk verder garen in de soep. Het zwoerd mag zijn smaak en gelatine aan de soep afgeven.

De groenten

- Snijd ondertussen de sjalotten, winterpeen en bleekselderij in kleine, gelijkmatige blokjes.
- Voeg de groenten toe aan het spek en bak ze ongeveer 5 minuten mee. Laat ze rustig garen tot ze zacht worden en aan de randjes licht beginnen te karamelliseren. Juist daar ontstaat een belangrijk deel van de diepe smaak van deze soep.

De basis van de soep

- Voeg de tomatenpuree toe en bak deze enkele minuten mee totdat hij donkerder van kleur wordt en zijn rauwe smaak heeft verloren.
- Voeg vervolgens de rozemarijntakjes en het zoete paprikapoeder toe. Bak alles nog ongeveer een minuut mee, zodat de aroma's van de rozemarijn en paprika vrijkomen.
- Blus de pan af met de rode wijn en roer de aanbaksels goed los van de bodem. Laat de wijn ongeveer 1 à 2 minuten inkoken.
- Voeg de uitgelekte bonen toe, gevolgd door het water of de zelfgemaakte bouillon. Voeg een flinke snuf zeezout en versgemalen zwarte peper toe.
- Breng het geheel rustig aan de kook en laat de soep vervolgens ongeveer 45 minuten zachtjes pruttelen. De exacte tijd is afhankelijk van de soort en leeftijd van de bonen. Ze moeten uiteindelijk volledig gaar en romig zijn.

De soep krijgt zijn fluweelzachte structuur

- Wanneer de bonen gaar zijn, verwijder je de takjes rozemarijn en het zwoerd.
- Schep ongeveer de helft van de bonen, groenten en het spek uit de pan en houd deze apart. Pureer de rest van de soep met een staafmixer tot een mooie, dunne en fluweelzachte crème.
- Proef en breng indien nodig verder op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.

De pasta

- Breng de soep opnieuw zacht aan de kook en voeg de korte pasta toe. Laat de pasta op laag vuur in de soep beetgaar worden. Roer regelmatig, want de pasta zal tijdens het koken vocht opnemen en de soep verder binden.
- Is de soep naar jouw smaak te dik geworden, voeg dan simpelweg nog wat heet water of bouillon toe.
- Wanneer de pasta beetgaar is, schep je de achtergehouden bonen, groenten en het spek weer door de soep. Laat alles nog een paar minuten rustig doorwarmen.

Serveren

- Schep de Zuppa di Pasta e Fagioli in diepe kommen.
- Werk iedere portie af met een royale scheut goede extra vierge olijfolie, versgemalen zwarte peper en flink wat versgeraspte Parmezaanse kaas.
- Serveer de soep direct.

Het resultaat is een stevige, rustieke Italiaanse maaltijdsoep waarin alles samenkomt: romige bonen, kleine beetgare stukjes pasta, zoete groenten, hartig spek en de warme kruidigheid van rozemarijn. De rode wijn zorgt voor extra diepte, terwijl de Parmezaanse kaas en olijfolie aan tafel de laatste, onweerstaanbare Italiaanse toets geven.

Een eenvoudige kom soep, maar met de ziel van de Italiaanse keuken.

Buon appetito!