

Bønnesuppe med bacon

8 personer

500 g kogte borlottibønner,
et løg og et laurbærblad til at koge med bønnerne
150 g god tørsaltet bacon i strimler 1/2 cm
et stort løg i skiver
2 porrer, rensede og skåret i ringe
2-3 stængler blegselleri, i små tern
2 store gulerødder i skiver
en dåse flåede tomater
et helt hvidløg, skåret midt over
en stok toscansk palmekål eller grønkål,
renset, blancheret og strimlet
en krydderbuket af laurbærblad, frisk timian,
et bundt bredbladet persille
5 x 5 cm parmesanskorpe
ca. 1 L hønsefond + vand
et godt brød i tykke skiver uden skorpe
2 dl frisk revet parmesan
1/2 dl god olivenolie

En fyldig grøn ret, som dog er med kød. Kødet er kun brugt som krydderi, og boullionen er baseret på suppe fra gårsdagens kyllingeskrog, som dog kan udelades og erstattes med vand.

Den får masser af umami og røget smag fra bacon, der er fyldt og mæthed i bønnerne og en stor mængde grøntsager.

1) Bønnerne sættes i blød dagen før i rigeligt vand. Sigt iblødsætningsvandet fra, hæld nyt vand på og kog bønnerne med 1 spsk. salt, laurbærblad og et overskåret løg. Kog bønnerne til de er næsten møre.

Klargør grøntsagerne.

Steg bacon, porrer, løg, gulerødder, selleri og urter i 1/2 dl olivenolie i en stor tykbundet gryde.

De skal svede, langsomt, til de er gyldne og møre i ca. 10-12 min.

Tilsæt tomater og lad det simre videre i en halv time. Smag forsigtigt til med salt og peber.

Kom kål, parmesanskorpe, de kogte bønner, hønsefond og vand nok til det dækker grundigt.

Lad det simre igen i 45 min. til 1,5 time, til det hele er meget mørt og smager dejligt. Fisk parmesanskræl og krydderbuket op. Smag til med salt og peber.

Pisk lidt i suppen så den cremer lidt med bønnerne.

2) Anretning: Læg en skive brød i hver tallerken, hæld suppe over og drys med parmesan.

Hæld en skefuld frisk jomfruolivenolie øverst - velbekomme.