

Minestrone

Italienerne kalder med rette minestrone for juvelen blandt supper. Denne kraftige bonderet laves på utallige måder. Ofte har hver familie sin private opskrift. Men italienske husmødre laver den også tit efter det for håndenværen- des princip, blot med visse grundingredienser som tørrede bønner, flæsk og tomater. Suppen er fyldig og ret tyk af de mange gode sager, så den kan glimrende udgøre et helt måltid evt. blot med frisk frugt ovenpå.

Bønnerne sættes i blød et døgn i rigeligt vand. Koges i iblødsætningsvandet tilsat salt og olie, til de er møre (ca. 1 time) og hældes til af drypning i en sigte.

Flæsket skæres i terninger og ristes i en stor tykbundet gryde. Hakket hvidløg og hakket løg svitses sammen med flæsket, inden snittet kål, selleri skåret i bjælker, gulero- dsskiver og flåede tomater uden kerner skåret i både tilsættes. Det hele blandes godt og finhakkede krydder- urter (evt. tørrede) og bouillon tilsættes. Suppen koges 1-1½ time under låg ved svag varme. Ca. 20 min. før sup- pen er færdig tilsættes itubrækket makaroni eller italiens- ke suppehorn samt grønne bønner. Ærter og hvide bøn- ner tilsættes først 5 min. før suppen serveres. Suppen koges færdig, evt. spædes lidt mere bouillon ved under kogningen. Ved anretningen drysses hakket persille og reven muskatnød over, og masser af reven parmesanost serveres til. Italienerne påstår, at den skal være friskrevet. Velassorterede osteforretninger forhandler parmesanost i hele stykker, som De selv kan rive.

Opskriften er ca. 40 år gammel.

Mit endelige resultat fraviger en smule fra ovenstående. Bl.a. hvide tørrede bønner og makaroni er ikke noget jeg elsker.

God fornøjelse! - Peer Holm

Ingredienser:

6-8 personer
¼ kg tørrede hvide bønner vand, salt,
1-2 spsk olie
150 g letsaltet flæsk eller bacon
1-2 fed hvidløg
2-3 dl hakket løg
ca. ½ kg hvidkål
4 stilke bladselleri ell. 200 g selleri,
2 store gulerødder
5 tomater,
2 spsk hakket persille,
2 spsk finhakket løvstikke
evt. 2 tsk tørret (*)
1 spsk selleritop (*)
1 spsk finhakket basilikum eller 1 tsk
tørret (*)
2½ l kraftig oksebouillon
¼ kg grønne bønner
2 dl ærter, 150 g macaroni
eller suppehorn
1-2 spsk hakket persille,
evt. tsk reven muskatnød eller -pulver,
reven parmesanost

(*) Kan udelades.