Elvea, een feest uit Italië

Soep met bonen en pens

Ingredienten voor Personen

1 fles	ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro)
250 g	witte bonen
400 g	pens
	peper
	zout
scheuten	azijn
1	ui
1	wortel
2 eetlepels	olijfolie
2 dl	rode wijn
4 dl	water
takjes	salie
1 blaadje	laurierblad
sneden	

Bereiding

Indien je gedroogde witte bonen gebruikt, zet je deze de dag voordien in koud water om te wellen.
Spoel de pens en zet deze op in water met zout en een scheutje azijn. Gaar ongeveer twee uur tot hij mals is.
Snipper de ui en de wortel en zet aan in een beetje olijfolie. Doe er de bonen, passata, rode wijn en het water bij.
Snipper de salie en voeg deze samen met de laurier toe.
Kruid met peper en zout en gaar onder gesloten deksel.
Snijd de pens in stukken en voeg toe. Kook nog even door.
Proef of het genoeg gekruid is en serveer.
Lekker met crostini die zijn ingewreven met knoflook.

Uit “ italia al pomodoro” : Recepten - Harry Belmans , Foto’s - Heikki Verdurme