



Elvea, een feest uit Italië

Acquacotta met eekhoorntjesbrood



Ingredienten voor 4 Personen

1 blik	ELVEA cubes van gepelde tomaten
2 stengels	witte selder
2	wortels
1	rode ajuin
2 dl	water
75 g	gedroogd eekhoorntjesbrood
3 teentjes	knoflook
4 eetlepels	olijfolie
1 dl	kippenbouillon
1	laurierblad
	peper
	zout
4	eieren
1 scheut	azijn
3 dikke sneden	getoast, dik volkorenbrood
1 handvol	verse peterselie
50 g	Parmezaanse kaas

Bereiding

Reinig de groenten en de ui en snijd alles in kleine stukken. Snipper de knoflook.

Giet het water op de gedroogde champignons en laat 30 minuten weken.

Zet de groenten aan in een beetje olijfolie en stoof ze glazig.

Zet het mes in de champignons en voeg ze samen met het water toe aan de groenten.

Voeg er de bouillon, de tomaten en laurier aan toe en kruid met peper en zout. Gaar onder gesloten deksel.

Proef of het genoeg gekruid is.

Pocheer voor het opdienen de eieren in water met een scheutje azijn en zout.

Breek het brood en roer het door de soep.

Werk af met gehakte peterselie en serveer met een ei en parmezaan.

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

