



Istarska maneštra

Minestrone uit Istrië

1 gerookte varkensknie, of gerookte varkensribben
2 laurierbladeren
10 peperkorrels
5 korrels piment
peterselie

200 gr. witte bonen
1 ui
2 - 3 tenen knoflook
2 el. bloem
1 maïskolf (een blikje maïs mag ook)
2 wortelen
3 zachtkokende aardappelen
200 gr. erwten (diepvries)
1 el. vegeta
1 el. gehakte peterselie
1 el. gehakt selderijblad
zout en peper

De bonen week je een nacht in water.

In een pan doe je de knie (of de ribben). Doe er zoveel water bij dat het vlees ruim onder staat, doe er laurier, peperkorrels, pimentkorrels en peterselie bij en breng het aan de kook. Zet het op een heel zacht vuurtje en laat het heel rustigjes pruttelen tot het vlees zo zacht is dat het gemakkelijk van het bot loslaat. Dat zal in totaal ongeveer twee uur gaan duren.

ververs het water van de geweekte bonen, breng het aan de kook, doe er een snuf zout bij en kook de bonen tot ze gaar maar nog wel een beetje stevig zijn.

Ondertussen maak je de groenten schoon. De ui en de knoflook snij je fijn; de wortelen snij je in schijfjes en de aardappelen schil je en snij je in blokjes. De maïskolf leg je vijf minuutjes in het kookwater van het vlees en de bonen, dan kun je de korrels er gemakkelijk afhalen. gebruik je maïs uit een blikje, dan hoef je ze alleen maar even af te spoelen in een vergiet.

Als de varkensknie gaar is haal je hem uit het kookvocht en laat je hem op een bord wat afkoelen. Laat de bouillon op het vuur staan.

www.ajvar.nl



Kroatië

Doe een paar el. olie in je soeppan. daarin bak je de uien op een zacht vuurtje glazig. De gehakte knoflook mag de laatste twee minuutjes meedoen. Roer er 2 el. bloem door. Laat het even gaan tot de bloem al het vet heeft opgenomen en giet er dan beetje bij beetje het kookvocht van de varkensknij bij. Is het niet voldoende, ga dan verder met het kookvocht van de bonen. Doe er de wortelen en de aardappelen bij, kruid het met de vegeta, peper en evt. nog wat zout en laat het nog eens een half uurtje heel rustig koken.

Ondertussen haal je het vlees van de inmiddels afgekoelde varkensknij. Snij het in stukjes en doe het bij de minestrone. Als je ribbetjes hebt gebruikt kun je zo ook simpelweg van elkaar los snijden en terug in de soep doen.

Als de aardappelen na een half uurtje zacht zijn doe je de bonen erbij. Breng het opnieuw aan de kook, doe de maïs, de erwten, de peterselie en de selderij erbij en laat het nog eens een kwartiertje heel zachtjes gaan.

Zet het vuur uit, leg het deksel op de pan en laat de minestrone zo zeker een uur staan voor je ze op tafel zet.