

Groentesoep met ei (Acquacotta Maremmana)



Hoofdgerecht

Soep

4 personen

Land: Italië

Bereidingstijd: 50 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 10 blaadjes salie
- 50 ml olijfolie
- 250 gram verse doperwten
- 500 gram verse tuinbonen
- 100 gram sperziebonen in stukjes
- 1 worteltje in blokjes
- 1 stengel bleekselderij in stukjes

- 1 kleine ui gesnipperd
- 1 liter water
- 1 el verse tijm
- 4 sneetjes grof brood licht geroosterd
- 2 teentjes knoflook gekneusd
- 4 eieren
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Dop de erwten en tuinbonen. Bedek de bodem van een pan met salie en de olie. Fruit de blaadjes circa 2 minuten op een laag vuur. Voeg de rest van de groenten toe, roer voorzichtig om en giet het water erbij. Breng het water aan de kook en laat het circa 30 minuten zachtjes koken. Besprenkel het mengsel met tijm en voeg peper en zout naar smaak toe.
2. Bestrijk de sneetjes brood met het knoflook en verdeel ze over zes afzonderlijke soepkommen. Schep de groenten met een schuimspaan uit de pan en doe in de soepkoppen. Breng het overgebleven water weer aan de kook. Breek in elke kom een ei en giet de kokende soep erover. Wacht een paar minuten tot het eiwit is gestold en serveer de soep dan direct.

Tenslotte

Acquacotta betekent 'gekookt water', een tamelijk eufemistische uitdrukking voor een heerlijke soep, die in verscheidene Toscaanse provincies populair is. Een bord vol gekookt water lijkt geen delicatessen. Niets is minder waar. Het gerecht vormde eeuwenlang bijna het enige voedsel dat op het menu stond van de schaapherders, mijnwerkers en butteri (de beroemde cowboys van de Maremmana) die vrij geïsoleerd woonden in het ongerepte zuiden van Toscane. Het gerecht vindt inderdaad zijn oorsprong in een pan vol kokend water, waar iedereen zijn bijdrage in liet vallen. De bewoners van de Maremmana moesten het lange tijd doen met wat de aarde hun bood: een handjevol uien, wat tomaten, een paar wortels, wat selderij... Al deze ingrediënten werden in een pan met kokend water gegooid, zodat er een soort groentesoep ontstond die dankzij de smakelijke ingrediënten nooit ging vervelen. Acquacotta is dus echt het resultaat van la cucina povera, de arme keuken. Hetgeen absoluut niet wil zeggen dat het geen lekker gerecht is; zeker met de hoeveelheid ingrediënten van nu is het een smakelijke, voedzame soep, die er na een dagje op pad met gemak ingaat. Zoals een Italiaans spreekwoord immers zegt: *Sette cose fa la zuppa: cava fame e sete attuta, empie il ventre, snetta il dente, fa dormire, fa smaltire, e la guancia fa arrossire.* Oftewel: 'Zeven dingen doet de soep: hij stilt de honger en lest de dorst, hij vult de maag, reinigt de tanden, hij maakt slaperig, hij maakt slank en zorgt voor kleur op je wangen.' Buiten de groente werd er steeds vaker in verwerkt, zodat de soep steviger en voedzamer werd. Nog wat later werden er ook eieren aan toegevoegd, en soms zelfs wat pecorino.