



ITALIAANSE BONENSOEP

De Medici's waren zeer invloedrijk in Florence. De mannen waren hertog of paus en de vrouwen werden uitgehuwelijkt aan machtige en belangrijke mannen. Zo ook de kleine Catharine. Op veertienjarige leeftijd trouwde zij met de hertog van Orléans, die later door het leven zou gaan als koning Hendrik II. Ze nam haar eigen koks mee, want volgens de Florentijnen bedierven de Franse koks je maag met vieze sauzen die ze over het vlees en de vis goten, zodat die onherkenbaar ter tafel kwamen. Catharine wordt dan ook wel gezien als degene die gezorgd heeft dat de Franse keuken haar huidige finesse kreeg. Veel minder bekend is een ander feit. Catharine was een smal en bleek meisje en mat nauwelijks meer dan 1,50 meter. Toch wilde ze indruk maken tijdens het bal op haar huwelijk. Haar schoenmaker bedacht toen de eerste damesschoen met een naaldhak. Die avond was Catharine de ster van de avond. Helaas duurde het maar kort want al de dames van het hof lieten schoenen met hoge hakken maken, zodat Catharine weer een stuk kleiner leek.

Benodigdheden:

- 1 ui
- 1 stengel bleekselderij
- 2 tenen knoflook
- 1 bosje peterselie
- 8 blaadjes basilicum
- 50 gram pancetta of spek
- 250 gram tomaten
- 150 gram gekookte witte bonen
- 100 gram macaroni
- peper uit de molen
- bouillon of water met een bouillonblokje
- 4 eetlepels geraspte Parmesaanse kaas

Aanwijzingen:

Verwijder de velletjes van de tomaten en snijd ze in stukjes. Hak de ui, de selderij, de knoflook, de peterselie en de pancetta fijn. Verhit de olijfolie in een grote pan. Fruit hierin de groenten en de pancetta tot de laatste licht gekleurd is en de groenten zacht zijn. Voeg al roerend de gehakte tomaten toe. Laat dit tien minuten zachtjes pruttelen. Scheur de basilicumblaadjes in stukjes en doe ze bij de soep. Pureer de gekookte witte bonen en doe de puree ook in de soep. Verdun deze om aanbranden tegen te gaan met bouillon of water met een bouillonblokje. Kook de macaroni gaar. Doe deze bij de soep en laat alles nog een paar minuten zachtjes koken. Doe de soep in borden en strooi er geraspte Parmezaanse kaas over.