

Andijviesoep (Italian Wedding Soup)



Hoofdgerecht

Maaltijdsoep

4 personen

Land: Amerika - Italië

Vorbereiding: 30 minuten **Bereiding:** 30 minuten

Seizoen: Maart t/m december (krulandijvie het hele jaar door)



Ingrediënten

- 1 kleine ui geraspt
- 1 handje fijngehakte peterselie
- 1 ei
- 2 teentjes knoflook geperst
- 2 oude witte boterhammen zonder korst
- 50 gram Parmezaanse kaas geraspt
- 1 pond half om half gehakt
- 1 grote ui gesnipperd
- 5 worteltjes in plakjes
- 3 stengels bleekselderij in plakjes

- 2 liter krachtige kippenbouillon
- 1 scheutje marsala of witte wijn
- 1 takje oregano
- 1 kropje (krul)andijvie of liever 250 gram escarole
- 1 hand orzo of piepkleine pasta of vermicelli
- Parmezaan voor aan tafel

Bereidingswijze

1. Verkruiemel het brood en meng het met de geraspte ui, peterselie, het ei, de knoflook, de parmezaan en voldoende zout en peper met het gehakt. Draai er soepballen van en laat die even in de ijskast opstijven.
2. Fruit de gesnipperde ui, wortel en selderij in een grote soeppan in wat boter of olie tien minuten zachtjes aan. Giet er 2 liter krachtige kippenbouillon bij: die verkrijgt men eenvoudig door het karkas en de resten van een gisteren gebraden en genoten kip een uurtje te laten trekken, alles door een zeef te gieten en op smaak te brengen met wat kippenbouillon-poeder of een blokje.
3. Giet een scheutje marsala of witte wijn bij de soep, doe er een takje oregano in, en breng alles zachtjes aan de kook. Doe nu de gehaktballetjes er bij, voorzichtig, de eerste vijf minuten niet te krachtig roeren, want anders vallen ze uit elkaar.
4. Doe vervolgens de orzo erbij, roer even om, en laat nog tien minuten zachtjes sudderen tot de orzo en de balletjes gaar zijn. Voeg nu de in repen gesneden escarole of andijvie toe en laat een minuutje slinken. Dien de soep op met wat knapperig brood en wat extra parmezaanse kaas in een kommetje erbij.

Tenslotte

Dit is in Amerika een heel populaire soep van Italiaanse origine. De soep heeft niets met bruiloften te maken: de naam is veeleer een verbastering van het Italiaanse 'minestra maritata', wat erop neer komt dat de balletjes en de groente in de soep samen zo'n gelukkig 'huwelijk' aangaan. In dit oude Italiaanse, voedzame, volkse gerecht - onderzoekers melden overigens dat het tot eind achttiende eeuw ook op de tafels van de burgerij stond - wordt alles wat de mensen in Campanië graag eten met elkaar verenigd. De Napolitanen worden niet voor niets 'mangiafoglie' (bladeters) genoemd, naast macaroni-eters. Ze houden ervan om van alles bij elkaar in de pan te doen en dus is dit een van hun lievelingssoepen. Ook in andere streken in ZuidItalië gaan ingrediënten graag een 'huwelijk' aan. In Apulië gaan groenten en pecorino samen, in Basilicata groenten en varkensworsten en in Calabrië tuinbonen en pancetta, maar het Napolitaanse huwelijk is zonder twijfel het meest pittige. Ook fijnproevers hebben de stevige soep herontdekt, zodat hij nu weer hier en daar op een menukaart te vinden is, zij het vaak in een iets lichtere vorm. Een belangrijk ingrediënt, escarole, is niet altijd even makkelijk verkrijgbaar. Amerikanen vervangen het door andijvie. Ook de benodigde 'orzo', een piepkleine, rijstkorrelvormige pastasoort, is niet overal te koop. In dat geval doet kleine vermicelli het ook prima.