



Minestrone

Een stevige Italiaanse groentesoep boordevol seizoensgroenten, bonen en een snufje pasta. Voedzaam, licht en heerlijk geurig.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	40'	6	Soep

Ingrediënten

- 1 ui
- 2 wortels
- 2 stengels selder
- 1 courgette
- 2 teentjes look
- 400 gr gepelde tomaten (blik)
- 400 gr witte bonen (blik)
- 100 gr kleine pasta (ditalini)
- 1,5 liter groentebouillon

3 el olijfolie
verse basilicum
geraspte parmezaan
peper en zout

Bereidingswijze

1. Snijd de ui, wortels, selder en courgette in kleine blokjes en hak de look fijn.
 2. Verhit de olijfolie in een grote soeppot en stoof de ui, wortel, selder en look 8 minuten zacht.
 3. Voeg de courgette en de gepelde tomaten toe, plet de tomaten en bak 2 minuten mee.
 4. Giet de groentebouillon erbij, breng aan de kook en laat 20 minuten zachtjes pruttelen.
 5. Voeg de uitgelekte witte bonen en de pasta toe en laat nog 10 minuten koken tot de pasta beetgaar is. Kruid met peper en zout.
 6. Werk elke kom af met gescheurde basilicum en wat parmezaan.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)