



## Pasta e fagioli

*Rustieke Italiaanse boerenpasta met witte bonen tot een dikke, troostende soep.*

*Voedzaam, goedkoop en vol smaak.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>40'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

200 gr kleine pasta (ditalini of tubetti)

400 gr witte bonen (blik, uitgelekt)

800 gr gepelde tomaten (blik)

1 ui

1 wortel

1 stengel selder

2 teentjes look

1 takje rozemarijn

750 ml groentebouillon

4 el olijfolie

50 gr geraspte parmezaan

zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Snij de ui, wortel en selder fijn en fruit dit soffritto zacht in de olijfolie tot alles glazig is.
2. Voeg de fijngesneden look en het takje rozemarijn toe en bak kort mee tot het geurt.
3. Roer de gepelde tomaten erdoor, plet ze en laat het geheel enkele minuten pruttelen.
4. Voeg de uitgelekte witte bonen en de groentebouillon toe en breng aan de kook.
5. Schep ongeveer een derde van de bonen uit de pan, pureer die apart en roer de puree terug om de soep dikker en romiger te maken.
6. Laat het geheel 20 minuten zachtjes sudderen zodat de smaken samensmelten, verwijder daarna het rozemarijntakje.
7. Voeg de pasta rechtstreeks toe aan de soep en kook ze beetgaar in het vocht, roer regelmatig zodat niets aanbakt.
8. Voeg indien nodig wat extra bouillon of water toe want de pasta neemt vocht op, breng op smaak met zout en peper.
9. Serveer de pasta e fagioli in diepe borden met een scheut olijfolie en een gulle laag geraspte parmezaan.

---

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