



Pasta e ceci, Italiaanse kikkererwtensoup

Een rustieke soup uit de Italiaanse keuken met kikkererwten en kleine pasta, gebonden met wat gepureerde bonen. Simpel en verzadigend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Soep

Ingrediënten

- 400 gr kikkererwten uit blik, uitgelekt
- 150 gr kleine soep pasta
- 1 ui, fijngesneden
- 1 stengel selder, in boogjes
- 2 teentjes look, fijngehakt
- 1 eetlepel tomatenpuree

1 takje rozemarijn
1,2 liter groentebouillon
3 eetlepel olijfolie
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de ui, de selder en de look zacht in de olijfolie.
- 2.** Roer de tomatenpuree en de rozemarijn erdoor en bak even mee.
- 3.** Voeg de kikkererwten en de bouillon toe en laat 15 minuten zachtjes koken.
- 4.** Pureer een derde van de kikkererwten met wat soep en roer die terug voor een romige binding.
- 5.** Kook de pasta rechtstreeks in de soep beetgaar en voeg indien nodig wat extra bouillon toe.
- 6.** Kruid met zout en peper en werk af met een scheutje olijfolie.

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