Minestrone

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	50 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4

Bereiding

2 wortels

6 bleekselderij

3 courgettes

2 aardappelen

6 knoflooktenen

2 uien

200 g spek

De groenten en de aardappelen wassen, schillen en klein snijden. De knoflooktenen schillen en fijn snijden. De uien schillen en in grove stukken snijden. Het spek in fijne reepjes of blokjes snijden.

1 el olijfolie

1 el tomatenpuree

400 g gepelde tomaten, in blokjes gesneden

1 bosje peterselie

1½ l groentebouillon

100 g borlottibonen, uit blik

80 g spaghetti

1 handvol geraspte Parmezaanse kaas

Van de peterselie ca. 1 handvol fijnhakken en wegzetten voor de garnering. De rest van de peterselie met een elastiekje bundelen.

Olie in de wok verhitten en het spek aanbraden. De wortels, de bleekselderij, de knoflook en de uien toevoegen en aanbraden. Tomatenpuree toevoegen en kort meebraden. De aardappelen, de gepelde tomaten, de bundel peterselie en de groentebouillon toevoegen en de soep aan de kook brengen.

De soep ca. 30 minuten laten koken.

De spaghetti op een doek leggen, oprollen en over de rand van de tafel trekken om de spaghetti gelijkmatig te breken. De courgette, de borlottibonen en de spaghetti toevoegen, de soep aan de kook brengen en het vuur verlagen. De soep laten sudderen tot de spaghetti gaar is. De bundel peterselie verwijderen.

De soep samen met de fijngehakte peterselie en de Parmezaanse kaas serveren.

Accessoires

Wok

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019