Minestrone uit Ticino

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4

Een goed gevulde minestrone uit Ticino, zoals je die in een traditionele grotto krijgt: langzaam gegaard en rijk aan groenten, kruiden en bonen.

Minestrone

50 g zongedroogde tomaten in olie, 1 el olie, tomaten in fijne reepjes

200 g doorregen spek, julienne

2 uien, fijngehakt

1 teentje knoflook, fijngehakt

250 g aardappel, in blokjes van ongeveer 1 cm

150 g wortelen, in kleine blokjes

150 g prei, julienne

120 g selderij, in kleine blokjes

3 eetlepel tomatenpuree

1½ liter groentebouillon

2 takjes rozemarijn

3 takjes tijm

3 takjes oregano

2 laurierblaadjes

100 g Savooiekool, julienne

80 g kleine pasta, (bijv. Tubetti Rigate)

240 g ingeblikte bonen, gespoeld, uitgelekt

een snufje zout

een beetje peper

30 g Parmezaanse kaas, geschaafd

een beetje olijfolie

2 takjes platte peterselie, grof gehakt

1 takje oregano, enkel de blaadjes

Minestrone

Verhit de olie van de zongedroogde tomaten in een grote pan op middelhoog tot hoog vuur (stand 7-8). Voeg spek, uien en knoflook toe en bak gedurende ongeveer 5 minuten. Voeg de zongedroogde tomaten, aardappelen en groenten toe, en blijf ongeveer 5 minuten sauteren terwijl u af en toe roert. Voeg de tomatenpuree toe en bak kort. Giet de bouillon erbij, voeg de kruiden en laurierblaadjes toe, dek af en breng aan de kook op hoog vuur (stand 9). Verlaag het vuur naar laag tot middelmatig (niveau 3-4) en laat ongeveer 30 minuten sudderen. Voeg de savooiekool en pasta toe en laat nog 10 minuten sudderen. Voeg bonen toe en laat nog 3 minuten sudderen. Breng de minestrone op smaak met zout en peper. Serveer de minestrone. Strooi de Parmezaanse kaasschaafsels erover, besprenkel met een beetje olijfolie en bestrooi met kruiden.

Tips

Laat de korst van het blok Parmezaanse kaas meekoken.

Gebruik in plaats van pasta risottorijst en verleng de kooktijd tot 20 minuten.

Accessoires

Pan met deksel (ca. 24 cm ø)

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	20.04.2026