

Minestrone Italiaanse groentesoep

menu 18 feb. 2016.(Leo en Allard)

Ingrediënten:

3 uien

Bosworteltjes

3 dunne preien

4 stengels bleekselderij

Olijfolie

3 blikjes tomatenpuree

2 liter runderbouillon

200 macaroni

200 doperwtten (diepvries)

400 witte bonen

250 salami

Basilicum

150 Parmezaanse kaas

Zout en peper

Bereiding:

Snipper de uit snij de groenten in plakjes / ringen

Verhit de olie in een soeppan en bak de groente al roerend zachtjes ca. 3 minuten

Roer de tomatenpuree erdoor (even ontzuren) en voeg de bouillon toe

5 minuten zachtjes laten koken

Voeg al roerend de macaroni en doperwtten toe en laat de soep ca. 10 koken

Roer de uitgelekte (en afgespoelde) witte bonnen en in blokjes gesneden salami er door en laat ze nog enkele minuten mee koken

Breng de soep op smaak met peper zout en basilicum

Schep in soep kommen en strooi af me wat geraspte Parmezaanse kaas

