



Minestrone

Datum: 06-11-2017
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 eetl. olijfolie
- 2 ui, fijngesnipperd
- 4 tenen knoflook, geperst
- 2 wortels, gesneden
- 2 stengels bleekselderij, gesneden
- 2 kleine courgettes, in kleine blokjes
- 1200 ml groentebouillon
- 400 ml rode wijn
- 2 blikken (à 400 g) tomaatblokjes
- 2 eetl. oregano
- stuk kaaskorst (optioneel)
- 100 g kleine pasta, bijv. macaroni of schelpjes
- 150 g snijbiet of boerenkool, gesneden
- 1 blik (à 400 g) cannellini bonen, afgespoeld, uitgelekt
- versgemalen zwarte peper
- zout
- stukje Parmezaanse kaas

Bereidingswijze:

Verhit olie in een pan en fruit daarin ui, knoflook, wortel en bleekselderij 5 minuten. Bak courgette één minuut mee. Voeg bouillon, wijn, tomaatblokjes, oregano en eventueel kaaskorst toe. Breng aan de kook, zet het vuur iets lager en doe deksel op de pan. Laat 15 minuten koken.

Voeg pasta toe en kook die volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar in de soep. Roer 5 minuten voor het einde van de kooktijd snijbiet en cannellini bonen erdoor en kook mee. Verwijder de kaaskorst en breng de minestrone op smaak met peper en zout. Schaaf dunne plakjes Parmezaanse kaas boven de soep. Serveer direct.