



Winter minestrone-soep

INGREDIËNTEN

2 uien
6 el olijfolie
3 winterwortels
¼ groene kool
4 teentjes knoflook
2 el gedroogde majoraan
2 takjes rozemarijn
2 blikken tomaatblokjes
stukje Parmezaanse kaas
stukje gerookte zuurkool
4 groentebouillonblokjes
1 el honing
1 potje witte bonen
1 gewelde rookworst

Bereidingswijze



4 personen ⌚ 50 min.

1. Snijd de uien in dunne ringen. Fruit ze 5 minuten in de olijfolie. Pers dan de knoflook erboven uit en voeg de majoraan en rozemarijn toe. Bak even mee tot het gaat geuren.
2. Doe de blikjes tomaat erbij, bouillontabletten, de azijn en de honing erbij. Breng het aan de kook. Laat 5 minuten pruttelen. Voeg dan een halve liter water toe. Snijd de korst van de Parmezaan en doe die bij de soep. Voeg ook het stukje gerookte spek toe.
3. Laat zachtjes koken en snijd ondertussen de groenten fijn. Snijd de wortels in dikke plakken, de gewassen boontjes in stukjes en de groene koolbladeren in stukken. Laat 15 minuten zachtjes koken met de deksel op de pan.
4. Giet de inhoud van het potje witte bonen in een vergiet en spoel ze schoon. Snijd de gewelde rookworst in plakken. Voeg de witte bonen en rookworst bij de soep. Laat nog 5 minuten zachtjes meekoken.
5. Breng de soep goed op smaak met versgemalen peper en extra olijfolie. Serveer de soep heet met geraspte Parmezaanse kaas met ciabatta en pesto.

SERVEERTIP

Serveer samen met de geraspte Parmezaanse kaas en ciabatta