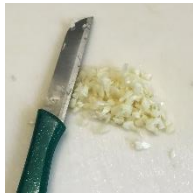


Minestrone

Wat heb je nodig

1 stengel bleekselderij
150 gram boontjes
100 gram bloemkool
1 pot cannellini bonen (200 gram)
1 blik tomatenblokjes
1 teentje knoflook
500 ml water

1 ui
50 gram pasta
1 theelepel oregano
1 eetlepel olie
1 bouillontablet
20 gram Parmezaanse kaas (geraspt)



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Pel het teentje knoflook.
Snijd het teentje knoflook in kleine stukjes.



Was de stengel bleekselderij en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de bleekselderij in dunne plakjes.
Was de boontjes en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de boontjes in stukjes.



Was de bloemkool en laat het even uitlekken.
Verdeel de bloemkool in kleinere roosjes.
Doe de cannellini bonen in een zeef.
Spoel ze af onder de kraan en laat ze uitlekken.



Doe de olie in een pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de ui en de knoflook in de pan en bak het al roerend 2 minuten.
Doe de bleekselderij erbij en bak het al roerend 1 minuut.



Doe de bloemkool en de boontjes ook in de pan.
Bak het al omscheppend 2 minuten.
Doe de tomatenblokjes en de oregano erbij.



Doe de pasta ook in de pan.
Verkruiemel de bouillontablet en doe hem erbij.
Schenk het water erbij en breng het al roerende aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand en doe het deksel op de pan.



Laat de soep 15 minuten zachtjes koken.
Doe de cannellini bonen bij de soep en roer het door elkaar.
Laat de bonen nog 5 minuten meewarmen.
Scheep de soep in soepkommen en strooi de kaas erop.