Minestronesoep

Wat heb je nodig

150 gram gehakt
1 courgette
1 aubergine
1 winterwortel (klein)
1 ui
200 ml water
1 teentje knoflook
1 pak tomatensaus (500 gram)
50 gram pasta
1 bouillontablet
1 eetlepel olie

Schil de wortel en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de wortel in kleine stukjes.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.

Pel het teentje knoflook en snijd het in plakjes.
Was de courgette en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de uiteinden van de courgette af.
Snijd de courgette in kleine stukjes.

Was de aubergine en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de uiteinden van de aubergine af.
Snijd de aubergine in kleine stukjes.

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 3 minuten.
Doe het gehakt erbij en bak het al roerend 4 minuten.

Doe de wortel bij het gehakt in de pan.
Doe de stukjes courgette en aubergine erbij.
Roer alles door elkaar en bak het al roerend 4 minuten.

Doe de tomatensaus erbij.
Schenk het water er ook bij.
Breng het al roerende aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand.

Doe de pasta en de bouillontablet ook in de pan.
Roer het door elkaar en zet het deksel op de pan.
Laat het 20 minuten zachtjes koken.
Als de soep te dik is, kun je nog wat water toevoegen.