

Ingrediënten voor 6 personen

1/4 witte kool, in reepjes 4 el
olijfolie 1 ui, gesnipperd 1 teentje
knoflook, gesnipperd 125 g
spekblokjes, gerookt 1 wortel, in
blokjes 1/4 knolselderij, in blokjes
2 stengels bleekselderij, in
stukjes 400 g geschilde
aardappels, in stukjes 400 g
tomatenblokjes 2 l kippen- of
groentebouillon 1 blaadje laurier
100 g macaroni 150 g witte
bonen uit blik 4 takjes bladselderij
100 g Parmezaanse kaas,
geraspt

Tijd: 30-60 min.

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Winter minestrone

Dit is een lekker recept uit nummer Smult 6. Bestel hier Smult, het magazine van Smulweb. Kijk op www.smult.nl voor onze actuele acties!

Hulpmiddelen

Grote soeppan

Bereidingswijze

1. Verhit olijfolie in een grote soeppan en fruit ui, knoflook en spekblokjes 10 minuten. Voeg wortel, knol- en bleekselderij toe en bak het mengsel nog 5 minuten. Voeg aardappels en tomatenblokjes toe. Schenk bouillon erop en breng aan de kook. 2. Voeg laurier toe. Zet het vuur lager en laat de soep circa 30 minuten zachtjes koken tot al het garnituur beetgaar is. Voeg de laatste 15 minuten witte kool, macaroni en witte bonen toe. 3. Verwijder blaadjes laurier en roer bladselderij door de soep. Voeg zout en peper naar smaak toe. Schep de soep in warme borden en bestrooi met geraspte kaas.