

Ingrediënten voor 5 personen

50 gr ontbijtspek in blokjes
3 eetlepels olijfolie
1 ui
500 gr grof gesneden soepgroenten
1 pak gezeefde tomaten
500 cc
1 pot vleesbouillon met vlees
75 gr pipe rigate of kleine schelpjes
100 gr diepvrieserwtjes
1 potje gekookte witte bonen (350 gr)
1 blikje borrelworstjes
zout en peper
100 gr geraspte oude kaas.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Hartig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Minestrone soep

Bereidingswijze

De spekblokjes in de olie bakken. De ui pellen en snipperen en met de soepgroenten toevoegen en even meebakken. De tomatensaus en de bouillon erbij schenken en aan de kook brengen. Het vlees in stukjes snijden. De macaroni en de erwtjes aan de soep toevoegen en in 15 minuten gaar koken. De laatste 5 minuten de uitgelekte bonen, de worstjes en het vlees mee warmen. De soep op smaak brengen met peper en zout. Aan tafel bestrooien met geraspte kaas. Lekker met stokbrood.

Serveertips

Variatie: met de ui nog 2 teentjes knoflook ui te pers meebakken. De doperwtjes, witte bonen en de borrelworstjes door Parijse worteltjes, peultjes en blokjes salami vervangen.