

Winterminestrone

Bereiden in: grote soeppan

Voorbereiding: 15 min.

Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 250 g winterpeen
- 1 middelgrote ui
- 2 tenen knoflook
- 2 el traditionele olijfolie
- 2 tl gedroogde Italiaanse kruiden (potje)
- 2 liter runderbouillon (poulet / soepvlees / mergpijpje)
- 400 g tomatenblokjes
- 360 g witte bonen in tomatensaus
- 100 g spaghetti
- 400 g verse spinazie

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Winterminestrone

Bereiding

1. Schil de winterpeen en snijd in blokjes van een ½ cm.
2. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn.
3. Verhit de olie in een soeppan en fruit de ui 2 min.
4. Voeg de knoflook toe en fruit nog 1 min. Voeg de peen en Italiaanse kruiden toe en bak 3 min.
5. Schenk (liefst de zelf getrokken) bouillon erbij en voeg tomatenblokjes toe.
6. Breng aan de kook en laat 10 min. op middelhoog vuur koken.
7. Voeg de witte bonen in tomatensaus toe en breek de spaghetti in stukken boven de soep.
8. Laat nog 8 min. zachtjes koken. Voeg in de laatste 2 min. de spinazie toe.
9. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

• Wilt u er meer een maaltijdsoep van maken dan moet u de soep binden met bloem en boter. Vermeng gelijke delen bloem en boter en voeg deze al roerend in kleine beetjes aan de soep toe. Zorg ervoor dat het mengel volledig is opgenomen voor u nieuwe hoeveelheid toevoegt. Doe dit totdat er een gebonden soep ontstaat.

Lekker met geraspte kaas en volkoren soepstengels..

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten