

Zuppa di verdure, groentesoep / Zuppa di verdure, vegetable soup



De boodschappen

1 kg groente, bv wortel, bleekselderij, kool, aardappelen, aubergine, courgette	
1 teentje knoflook, gesnipperd	1 ui, gesnipperd
2 L groentefond, blokje	400 gram Borlottibonen
150g tubettini pasta	40 gram Parmezaanse kaas, vers geraspt
4 eetlepels olijfolie	4 eetlepels pesto

Je kunt alle soepgroenten natuurlijk gesneden kopen maar lekker verse groente kopen en dan zelf snijden is een plezier voor ons, zeker met hulp van de kids!

Zo maak je zuppa di verdure

Was en snij de groenten en was de Borlotti-bonen, laat ze uitlekken.

Fruit ui en knoflook 2 minuten en maak 2 liter groentebouillon met de blokjes.

Doe ui, knoflook en de blokjes groente bij de bouillon, kook de soep 12 minuten.

Voeg de Borlotti bonen toe, roer de gebroken pasta er door en kook de soep nog 6 - 7 minuten.

Verwijder de pan van het vuur en roer de pesto door de soep.

De soep is in principe klaar, maar als je hem een nacht in de ijskast zet zijn de smaken ingetrokken en is de soep door de aardappels gebonden.

Serveer de soep met Parmezaanse kaas en vers gebakken tomaat/olijf brood.

Zuppa di verdure, groentesoep / Zuppa di verdure, vegetable soup



Shopping list

1 kilo of vegetables, such as carrot, celery, cabbage, potato, aubergine and courgette	
1 clove of garlic, finely chopped	1 onion, finely chopped
2 liter stock, vegetable	400g Borlotti bonen
150g tubettini pasta	40g Parmesan, freshly grated
4 tablespoons of olive oil	4 tablespoons of pesto

You can of course buy all soup vegetables cut but buying nice fresh veg and cutting it yourself is a pleasure for us, especially with the help of the kids!

How to make zuppa di verdure

Wash and cube the vegetables and the Borlotti beans, drain them.

Fry onion and garlic for 2 minutes and make 2 liter vegetable stock with the stock cubes.

Add onion, garlic and the cubed vegetables to the stock, cook for 12 minutes.

Add the Borlotti beans to the soup, stir in the broken pasta and cook the soup for 6 - 7 minutes

Remove the pan from the heat and stir in the pesto.

In principle the soup is now ready but if you store the soup overnight in the refrigerator the flavours will blend and the soup will bind because of the potatoes.

Serve the soup with Parmesan and freshly baked tomato/olive bread.

Zuppa di verdure, groentesoep / Zuppa di verdure, vegetable soup