

## Minestrone soep / Minestrone soup



### De boodschappen

20 ml olijfolie

3 stengels bleekselderij

2 grote shallotten

400 gram blik tomatenblokjes

klein blikje tomaten puree

1.5 liter vleesbouillon

2 winterwortels

halve dun gesneden kool

teentje knoflook, geperst

400 gram blik cannellini bonen

100 gram spaghetti

zeezout & gemalen peper naar smaak

**Minestrone, een heerlijk maaltijdsoep naar Italiaans recept.** Trek zelf rundvlees bouillon, gebruik een potje vleesfond of een blokje, kan allemaal.

### Zo maak je minestrone

Was en snij alle groenten en spoel de bonen tot er geen schuim meer af komt.

Bak de sjalotjes en knoflook in een grote pan ze zacht zijn.

Doe de wortel, selderij & tomatenpuree erbij en laat ze zacht smoren.

Voeg als de groenten zacht zijn de tomatenblokjes met het vocht toe.

Roer alles door elkaar en laat het weer even doorwarmen, voeg de bonen en de spaghetti toe.

Maak 1.5 liter rundvleesbouillon, vers, een potje fond of van een blokje.

Voeg de bouillon toe en roer in de soep terwijl hij warm wordt.

Roer als laatste de fijngesneden kool door de soep, als de spaghetti gaar is is de soep klaar.

**Heerlijk met Italiaans brood erbij zoals focaccia of ciabatta.**

## Minestrone soep / Minestrone soup



### Shopping list

20 ml of olive oil

3 stalks celery

2 large shallots

400g tin cubed tomatoes

small tin of tomato puree

1.5 liter beef bouillon

two winter carrots

half a thinly sliced cabbage

clove garlic, crushed

400g tin cannellini beans

100 grams of spaghetti

sea salt & freshly ground pepper to taste

**Minestrone, a delicious fresh vegetable soup by an Italian recipe.** Make your own beef bouillon or if you prefer you can use a jar of beef stock or a cube.

### How to make minestrone soup

Wash and cut all vegetables, rinse the beans until the foam has gone.

Fry shallots and garlic soft in a large pan.

Add carrot, celery and tomato puree and let it simmer.

When the vegetables are soft add the tomato cubes with the juices.

Stir all ingredients together and let it warm through.

Meanwhile make 1.5 liter beef bouillon.

Add the stock, the beans and the spaghetti and stir the soup while heating.

Finally stir the thinly cut cabbage into the soup, when the spaghetti is cooked the soup is ready.

**Delicious with some Italian bread like focaccia or ciabatta on the side**