

### Recept van Ardie

## MINISTRONESOEP - Italiaanse groentesoep

### Ingrediënten

- 200 g mager gerookt spek in blokjes
- 1 teentje knoflook
- 1 prei
- 1 selderijstengel (bleekselderij)
- 3 takjes peterselie
- 2 wortelen
- 6 tomaten
- 2 liter runderbouillon  
(of 2 liter water en runderbouillonblokjes)
- 4 aardappelen in blokjes gesneden
- Rozemarijn
- Tijm
- Marjolein
- Peper en zout naar smaak
- 250 g gekookt bruine of witte bonen (uit pot of blik mag ook)



### Zo maak je heerlijke minestrone-soep

1. De spekjes uitbakken in een soeppan
2. Knoflook, prei, selderijstengel, peterselie, wortelen en 2 van de tomaten allemaal grof hakken (dus niet in te kleine stukken) en mee fruiten (zachtjes bakken) met de spekjes.
3. 2 liter runderbouillon toevoegen en aan de kook brengen.
4. Als het kookt, de aardappelblokjes erbij doen en de laatste 4 tomaten, die je ook in stukjes hebt gesneden.
5. Nu mogen ook de kruiden erbij: rozemarijn, tijm en marjolein; peper en zout. (let op met zout als je bouillonblokjes hebt gebruikt)
6. Als de groenten bijna gaar zijn, de gekookte bruine of witte bonen toevoegen.
7. 5 minuten doorkoken en de soep is klaar.
8. Geraspte Parmezaanse kaas smaakt er lekker bij!