



“Ik vind soep geweldig eten. Hete soep met brood, daar word je helemaal warm van. Zalig! Soep kan je eindeloos variëren, van gesofistikeerde consommé tot een dikke Schotse ‘broth’.

Mijn voorkeur gaat uit naar soep met op het oog herkenbare ingrediënten, maar die toch een beetje verfijnd is: Minestrone. Goed straf, heet, met een vleugje gemalen kaas. En met lekker brood natuurlijk.”

Minestrone

Ingrediënten voor 12 personen

- 4 teentjes look
- 5 ajuinen
- 5 wortelen
- 4 courgetten
- 200 gr gedroogde witte bonen
- 500 gr boontjes
- 300 gr erwten (diepvries)
- 1 kilo aardappelen
- peterselie
- bouquet garni
- 200 gr fijne pasta
- 200 gr geraspte parmezaanse kaas
- 200 gr tomatenpuree
- 1 liter tomatenblokjes
- zout
- 5 liter kippenbouillon
- 300 gr pancetta
- olijfolie

Bereidingswijze

Alle groenten grof snijden en peterselie fijnhakken alsook pancetta. De look en de ajuin uitzweten met de pancetta in olijfolie en bouquet garni bijdoen. De wortelen en aardappelen toevoegen, overgieten met de bouillon. Tomatenpuree en tomatenblokjes en ook de witte bonen toevoegen. Een half uur laten koken. Dan de boontjes en erwten en de pasta toevoegen.

Nog tien minuten laten koken, afsmaken met peper en zout. Opdienen met geraspte parmezaan en peterselie.