



Minestrone soep 8 personen

- 1 ui
- 3 stengels witte selder
- 1/4 knolselder
- 200 gr sperziebonen
- 200 gr spekblokjes
- 200 gr witte bonen
- 200 gr doperwten
- 400 gr tomatenblokjes
- 2 teentjes knoflook
- 4 kippenbouillonblokjes
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 2 laurieblaadjes
- 2 theelepels oregano
- 100 gr hoorntjesmacaroni
- 1 groene, 1 rode, 1 gele paprika
- takje rozemarijn

Bereiding :

snij de ui in spippers en laat fuiten in een weinig olijfolie

snij de witte selder, knolsselder en de paprika's in kleine blokjes en laat ze meefruiten

voeg de look toe

roem de tomatenpuree erdoor en laat even meebakken

spekblokes apart bakken

voeg 2 l water toe met de bouillonblokjes en voeg de kruiden en de laurieblaadjes toe en laat even meekoken

voeg alle bonen toe en laat nog 10 min koken

hoorntjesmacaroni toevoegen