



## MINISTRONESOEP MET PASTA EN KALKOEN

### NODIG:

1 ui gesnipperd  
2 tenen knoflook, geperst  
30 gram ontbijtspek in reepjes  
100 gram, kalkoen in blokjes  
1 prei, in halve ringen gesneden  
100 gram wortels, in plakjes  
3 stengels bleekselderij, in boogjes gesneden  
400 gram tomaten, in blokjes  
1 paprika, in reepjes  
100 gram korte pasta  
1 tl geroosterde paprikapoeder  
1 takje rozemarijn  
500 gram pasata pomodore  
1 liter water  
peper en zout naar smaak  
stokbrood  
kruidenboter

### DOEN:

1. Maak alle groente schoon, snijd deze net als het spek en de kalkoen.
2. Kook pasta volgens de verpakking. Verhit olie in stoofpan en bak de spek en kalkoen goudbruin
3. Voeg achtereenvolgens de ui, prei, wortel, bleekselderij en tomatenblokjes toe. Bak 2 minuten en doe de knoflook, paprikapoeder en rozemarijn erbij. Bak nog 1 minuut.
4. Doe de pasata en water erbij en breng aan de kook. Kook ± 10 minuten totdat de groente gaar zijn, voeg de pasta toe. Breng op smaak met peper en zout. Serveer met stokbrood en kruidenboter of (zelfgemaakte) pesto.

Niet zo dol op kalkoen, gebruik dan kip. Liever helemaal geen vlees? Gebruik dan paddestoelen of champignons.



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)