



HARTVERWARMENDE MINESTRONE!

NODIG

- ons gerookt spek
- 1 ui gesnipperd
- rode linzen 150 gram
- 1 rode paprika in blokjes
- 1 stengel bleekselderij in dunne halve maandjes
- 2 wortels in kleine blokjes
- 1 prei in dunnen ringen
- blik tomatenpuree (140 gram)
- 1,5 liter groentebouillon
- 50 gram macaroni

DOEN

1. Maak alle groente schoon en snijd ze. Bak spek uit, fruit de ui glazig. Roer de tomatenpuree goed door de uien en spek.
2. Voeg de groente (behalve de linzen) toe en bak nog even mee.
3. Doe de bouillon erbij en laat 10 minuten zachtjes koken. Voeg dan de linzen toe en laat nog eens 10 minuten zachtjes koken. Laat tot slot de macaroni nog 7 minuten meekoken.
4. Verdeel over de soepkommen (borden) en serveer met zelfgemaakte focaccia..

Smakelijk!



WWW.BONAPETIT.NU