



Soepen

Lenteminestrone

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram witte bonen (uitgelekt, uitgespoeld)
250 gram erwtjes (diepvries)
1 courgette (in fijne reepjes)
2 selderstengels (in blokjes)
300 gram groene asperges
200 gram spinazie
1 ui (gesnipperd)
60 gram parmezaanse kaas (geraspt)
40 gram pijnboompitten (geroosterd)
1 1/2 liter groentebouillon
1 eetlepel citroensap
1 bosje basilicum (+ extra om af te werken)
2 lookteentjes (geperst)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Maak de asperges schoon en snij in schuine repen. Fruit de ui met de look en de selder in olijfolie 5 minuten. Voeg de asperges, courgette en erwten toe en roerbak 5 minuten.

Giet er de bouillon bij, breng aan de kook en laat op een zacht vuur 15 minuten sudderen. Voeg de witte bonen en spinazie toe en laat nog eens 5 minuten sudderen.

Doe de Parmezaanse kaas met het basilicum, pijnboompitten en een scheut olijfolie in een blender en mix glad. Breng de pesto op smaak met het citroensap, peper en zout.

Schep de soep in borden. Werk af met een lepel pesto en extra blaadjes basilicum.

