



Soepen

Minestrone met groene groenten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram groene asperges
100 gram sluiserewten
1 liter groentebouillon
100 gram spinazie
2 eetlepels olijfolie
2 lookteentjes
80 gram erwten
1 courgette
4 eetlepels groene pesto (SPAR)
50 gram parmezaanse kaas
2 takjes peterselie (plat)
peper
zout
2 uien

Bereidingswijze

Snipper de ui en knoflook. Was alle groenten.

Snijd de courgette in blokjes en snijd de asperges in de lengte door.

Verhit de olijfolie in een kookpot en stoof de ui glazig. Doe er de knoflook en courgetteblokjes bij en bak 3 minuten.

Voeg de asperges, spinazie, erwten en sluiserewten toe en overgiet met de bouillon. Kook gedurende 10 minuten op een zacht vuurtje.

Kruid met peper en zout. Werk af met de pesto, Parmezaanse kaas en enkele blaadjes platte peterselie.

Dien op met het foccacia brood.

