



# Italiaanse minestrone met venkel, knoflook en kruiden



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

100 gram borlottibonen (of cannellini)  
50 gram kikkererwten (gedroogd)  
1 ui (fijngesneden)  
4 teentjes knoflook (fijngesneden)  
2 venkelknollen (fijngesneden)  
1 stengel selder (fijngesneden)  
olijfolie  
1 1/2 l groentenbouillon  
50 gram linzen (gedroogd)  
2 aardappelen (in blokjes)  
50 gram pasta (korte, bv. penne of macaroni)  
1 zakje spinazie  
1 tomaat (in blokjes)  
peper en zout  
1 bosje basilicum  
citroen

## Bereidingswijze

- 1.** Laat de bonen een nacht weken in koud water. Doe hetzelfde met de kikkererwten. Kook ze daarna eerst 45 minuten (dat kan in dezelfde pot). Giet af en hou apart.
- 2.** Fruit de ui, knoflook, venkel en selder glazig in olijfolie.
- 3.** Voeg de groentebouillon toe en breng aan de kook. Voeg de linzen, aardappelen, bonen en kikkererwten toe. Laat ± 30 minuten pruttelen.
- 4.** Voeg de pasta, de spinazie en de tomatenblokjes toe en laat nog 10 minuten garen. Breng op smaak met peper en zout. Werk af met basilicum. Garneer met geraspte citroenschil.