



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.