



Minestrone met gegrilde courgette



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 ui (fijngesneden)
olijfolie
1 zakje soepgroenten (voorgesneden)
2 teentjes knoflook
2 groentenbouillon (blokje)
1 courgette (in plakjes)
1 blik witte boon (uitgelekt)
peper en zout
1 bosje basilicum

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de ui glazig in olijfolie. Voeg de soepgroenten toe en laat ze mee stoven. Voeg dan de knoflook toe. Overgiet met 1,5 liter water en voeg de bouillonblokjes toe. Breng aan de kook en laat zachtjes garen.
- 2.** Bestrijk de plakjes courgette met olijfolie en grill ze gaar. Snij in stukjes en voeg samen met de uitgelekte boontjes toe aan de soep.
- 3.** Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Werk af met de basilicum en extra olijfolie.