



Winterse minestrone met pesto van savooikool



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1/4 savooikool
4 stengels selders
1 stengel prei
1 pastinaak
2 rapen
1 ui (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (geperst)
olijfolie
125 gram gerookte spekreepjes
1 1/2 l kippenbouillon
1 blaadje laurier
3 takjes tijm
1 takje rozemarijn
peper en zout
1 blik witte boon
1 handvol penne (of macaroni)
savooikool (4 blaadjes, rauw, in stukjes gesneden een handje spinazieblaadjes)
1 teentje knoflook
1 stuk parmezaan
1 eetlepel pijnboompitten
2 deciliter olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij savooi, selder, prei, pastinaak en rapen in blokjes.
- 2.** Fruit de ui en de knoflook glazig in olijfolie.



- 3.** Voeg de spekreepjes toe en laat ze even mee aanbakken.
- 4.** Voeg de groenten toe.
- 5.** Overgiet met de kippenbouillon.
- 6.** Breng op smaak met laurier, tijm, rozemarijn, peper en zout.
- 7.** Laat 30 minuten zachtjes pruttelen. Voeg dan de pasta toe en laat nog 10 minuten pruttelen.
- 8.** Voeg de uitgelekte witte bonen toe en laat nog even goed mee warmen.
- 9.** Mix voor de pesto alle ingrediënten in de blender of met de staafmixer fijn. Serveer bij de minestrone.