



# Soupe au pistou



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 ui (fijngesneden)  
olijfolie  
2 stengels selders (fijngesneden)  
4 wortels (in plakjes)  
1 venkel (fijngesneden)  
1200 ml kippenbouillon  
120 gram prinsessenboontjes (in stukjes)  
1 kopje erwten  
1 bosje basilicum  
3 eetlepels parmezaan (geraspt)  
2 teentjes knoflook  
3 sneden oudbakken brood  
3 takjes dille  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Fruit in een diepe kookpot de ui glazig in een scheutje olijfolie. Voeg de selder, wortel en venkel toe. Laat 15 minuten zachtjes garen. Overgiet met de kippenbouillon en breng aan de kook. Voeg de boontjes en de erwten toe. Laat nog 5 minuten pruttelen.
- 2.** Mix de basilicum met een scheutje olijfolie, de Parmezaanse kaas en de knoflook tot een pesto-achtige saus.
- 3.** Snij het brood in stukjes en bak in olijfolie.
- 4.** Schenk de soep in borden. Werk af met een eetlepel pistou, croutons en dille.