

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.**