

## MINISTRONE

### INGREDIËNTEN:

- 1,250 l bouillon ( blanke fond )
- 100 gr ui
- 1 mooie prei
- 100 gr knolselder
- 100 gr wortelen
- 100 gr rapen ( boterraapjes )
- 50 gr prinsesseboontjes
- 50 gr aardappel
- 1 soeptomaat
- 10 gr peterselie
- 2 teentjes knoflook
- 50 gr DV. Erwtjes
- 50 gr mager gerookt spek in blok
- 1dl olijfolie
- ½ stokbrood
- 25 gr vermicelli
- 50 gr geraspte parmesan kaas
- 20 gr tomatenpurée

### WERKWIJZE:

- Blanke fond bereiden
- Ui reinigen en snipperen
- Prei reinigen, halveren, wassen en éminceren 2 à 3 mm dik
- Knolselder, wortelen, rapen en aardappelen reinigen, wassen en in paysanne snijden ( gelijkzijdige driehoekjes van 1 cm zijde en 2 mm dikte ) ofwel in brunoise ( dobbelsteentjes van 0,5 cm ) ALLES APART HOUDEN
- Prinsesseboontjes toppen, wassen en in losanges snijden ( schuine stukjes van 1 cm lengte )
- Spek ontzwoerden en in lardons snijden
- Look pellen, pletten en fijn hakken
- Tomaten émonderen en in dobbelsteentjes van 0,5 cm snijden
- Peterselie plukken wassen, drogen en grof hakken
- Stokbrood in schuine plakken van 1,5 cm snijden
- Vermicelli beetgaar koken en in koud water bewaren
- Helft van de olijfolie opwarmen en speklardons erin aanstoven zonder te kleuren
- Ui, prei, wortel en knolselder toevoegen met beetje look, verder stoven zonder kleuren
- Met tomatenpurée bestrijken en verder stoven
- Mouiller ( bevochtigen ) met blanke fond
- 15 à 20 min. frémir ( zachtjes koken )
- Rapen, prinsesseboontjes en erwtjes toevoegen, na 3 à 4 min. de aardappelen toevoegen en nog 4 min. frémir
- Terwijl alles zachtjes kookt, de schijfjes brood gratineren, bestrijken met de rest van de look, bestrooien met de gemalen parmesan en gratineren
- Vermicelli afgieten, in de soep doen, de tomatenblokjes in de warme borden of tassen verdelen, kokende soep erop gieten en bestrooien met gehakte peterselie
- De toastjes apart bijserveren.

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet Voor meer recepten zie



<http://www.kwbreet.be>