




Minestrone soep met bavette

-  Bereiden in:
-  Voorbereiding: 0 min.
-  Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 3 liter runderbouillon
- 500 gram runder bavette
- 3 stengels selderij
- 2 winterwortels
- 1 pastinaak
- 1 koolraap
- ¼ savooikool
- 200 gram spruiten
- 2 aardappelen
- 2 peterselie wortelen of 1 knolselderij
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetl. tomatenpuree
- 100 Parmezaan korst
- 1 blikje tomaat in blokjes
- 1 blik witte bonen
- 1 scheut olijfolie

Voedingswaarde

-

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Minestrone soep met bavette

Bereiding

Vorbereiding: alle groenten in kleine blokjes snijden en de knoflook kneuzen.

- 1 Verwarm een scheut olijfolie in een grote soeppan
- 2 Fruit de ui en doe er de knoflook bij.
- 3 Voeg nu alle gesneden groeten toe en laat onder af en toe roeren stoven.
- 4 Roer nu rustig de tomatenpuree erdoor en leng aan met de warm gemaakte bouillon.
- 5 Leg de bavette en de Parmezaankorst in de bouillons leggen.
- 6 Breng de bouillon nu aan de kook en laat op een zacht vuur het vlees en alle andere ingrediënten garen. Sluit de pan niet helemaal af.
- 7 In de tussentijd de kool in reepjes snijden. Ook de spruiten schoonmaken en in snippers snijden. Beide nu toevoegen aan de soep.
- 8 De geschilde aardappelen en de peterseliewortels ook in blokjes snijden en ook in de soep schuiven.
- 9 Nu zijn de bonen aan de beurt. Eerst even afspoelen onder koud water. Samen met de blokjes tomaat nu ook toevoegen aan de soep. Leg de laurier en de tijm in de soep. Kruid met peper en zout.

Nu moeten we geduld hebben. De soep is klaar wanneer het vlees helemaal uit elkaar valt. De bavette uit elkaar halen met een vork.

Breng de soep naar wens op smaak met peper en zout. Giet de minestrone in kommen of soepborden en werk af met Parmezaankrullen.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten