



Witte bonensoep met Parmezaanse kaas



Bereiden in: grote pan

Vorbereiding: 5 min.



Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

## **Ingredienten**

- voor 4 personen
- 2 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 15 gram verse Italiaanse kruiden
- 1 tl chilivlokken
- 1 ui
- 1 grote winterpeen
- 1 blik tomatenblokjes à 400 gram
- 1,5 blokje groentebouillon
- 700 ml water
- 200 gram tortellini
- 300 gram witte bonen (blik)
- 350 gram passata
- 80 gram Parmezaanse kaas
- al dan niet 250 gram rundergehakt

## **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**



Witte bonensoep met Parmezaanse kaas

## Bereiding

- 1  
Snipper de ui en pers de knoflook.
- 2  
Snijd de peen in blokjes en hak de Italiaanse kruiden fijn.
- 3  
Zet een soeppan op het vuur met olijfolie en fruit hierin de ui, knoflook en peen. Voeg wanneer dit glazig begint te worden de Italiaanse kruiden

toe en bak dit een minuut mee.

4

Voeg de passata, tomatenblokjes, groentebouillon, water, chili en de tortellini toe aan de pan. Breng dit aan de kook en laat het 15 minuten doorkoken. Roer het af en toe even door. (Mocht je verse pasta gebruiken, doe dit er dan pas 5 minuten voor serveertijd bij!)

5

Laat de bonen ondertussen uitlekken en voeg deze ook toe aan de soep. Kook dit nog een minuut mee.

6

Verdeel de soep over 4 kommen en garneer dit met geraspte Parmezaanse kaas.

Met gehaktballetjes: het gehakt kruiden, water koken en de balletjes erin leggen tot ze weer boven komen.

Balletjes gelijk met de witte bonen toevoegen aan de soep.



Image not found

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



**Voor meer recepten ga naar:**  
**[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)**