




# Minestrone-soep

-  Bereiden in: grote pan
-  Voorbereiding: 10 min.
-  Bereiding: 100 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 350 gram soepvlees (runderpoulet)
- 2,5 liter water
- 3 – 4 runderbouillonblokjes
- 1 ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, uitgeperst,
- 2 zakken grof gesneden 'Boerensoepgroente' a 350 gram\*
- 1 grote fles passata gezeefde tomaten (ca 690 ml)
- 70 gram tomatenpuree
- 1 el. gedroogde Italiaanse kruiden.
- 100 gram (bevroren) doperwtjes
- 150 gram Farfale 'strikjes' pasta
- 1 klein blikje witte bonen (130 gram)
- 1 klein blikje kidney bonen (130 gram)

## Voedingswaarde

•



wordt binnenkort

**VAN ONZE BOER.NL** 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

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



# Minestrone-soep

## Bereiding

- 1 Stop het soepvlees in een pannetje met het water en de bouillon blokjes.
- 2 Breng aan de kook, verlaag het vuur en laat 90 min. zachtjes doorkoken. Schuim komt bovendrijven, schep dit eraf.
- 3 Tegen het einde gaat u de rest van de soep maken.  
Verhit een scheutje olie in een soeppan en fruit hierin het uitje en knoflook glazig. Voeg de soepgroenten toe en bak, al omscheppende, mee gedurende een paar minuten.
- 4 Schenk de Passata, tomatenpuree en Italiaanse kruiden erbij en bak 1 minuut goed door.
- 5 Schenk nu de runderbouillon met stukjes vlees erbij en breng aan de kook.
- 6 Verlaag daarna het vuur en laat 20 min. zachtjes doorkoken.
- 7 Voeg de (bevroren) doperwtjes en pasta erbij en laat 15 minuten zachtjes doorkoken.
- 8 Spoel ondertussen de witte bonen af en laat uitlekken. Deze roert u op het einde alleen eventjes door de soep.

Serveer direct.  
Eet smakelijk!



wordt binnenkort

**VAN ONZE BOER.NL**

(MIEERLIJK VLEES UIT TWENTE)

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)