



Italiaans, maar geen pasta!

Minestrone met parelgort en basilicumpesto

Minestrone con orzo perlato e pesto di basilico

2 PERSONEN

🕒 90 minuten

DIT HEB JE NODIG

pesto

- ✓ 1 bosje basilicum blaadjes geplukt
- ✓ 3 el pijnboompitten geroosterd
- ✓ 1 teen knoflook geperst
- ✓ 125 ml olijfolie extra vergine
- ✓ 50 g Parmezaanse kaas versgeraspt

minestrone

- ✓ 2 el olijfolie
- ✓ ½ ui fijngesneden
- ✓ 1 teen knoflook fijngesneden
- ✓ ½ prei alleen het wit, in ringen van 1½ cm
- ✓ 1 aardappel kruimig, geschild, in blokjes van 1½ cm
- ✓ 1 wortel groot, in blokjes van 1½ cm
- ✓ 1½ stengel bleekselderij in plakjes van 1½ cm
- ✓ 250 g borlotti- of kievitsbonen, gedopt
- ✓ 100 g parelgort
- ✓ 50 g tomatenpuree
- ✓ 125 ml witte wijn
- ✓ 1000 ml groentebouillon
- ✓ ¼ bosje marjolein blaadjes geplukt
- ✓ ¼ bosje oregano blaadjes geplukt
- ✓ ½ bosje bladpeterselie blaadjes geplukt

MATERIAAL: keukenmachine of mixer

ZO MAAK JE HET

1. **Maak de pesto:** blancheer de basilicum 10 seconden in kokend water.
2. Laat afkoelen in een kom met ijskoud water.
3. Giet af.
4. Doe de basilicum met de pijnboompitjes, knoflook, de olijfolie en de geraspte kaas in de kom van een keukenmachine of mixer en mix fijn.
5. Breng de pesto op smaak met zout en peper.
6. Verhit 2 el olijfolie op matig vuur in een grote steelpan met dikke bodem.
7. Bak de ui, knoflook en prei al omscheppend ± 4 minuten.
8. Voeg de aardappels, wortel, bleekselderij en bonen toe en schep ze 2-3 minuten om.
9. Voeg de parelgort en tomatenpuree toe en schep 2-3 minuten om.
10. Schenk de wijn erbij en laat ± 3 minuten zachtjes koken en voor de helft inkoken terwijl je met een pollepel over de bodem van de pan schraapt.
11. Schenk de bouillon erbij, breng aan de kook en laat de soep ongeveer 1 uur trekken op laag vuur (of tot de bonen gaar zijn).
12. Roer af en toe.
13. Breng op smaak met peper en zout.
14. Schep de marjolein, oregano en peterselie blaadjes erdoor.
15. Verdeel over kommen en serveer met de pesto.

BRON: deliciousmagazine.nl

