



Groene asperge minestrone met spelt en pecorino

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1000 ml groentebouillon
- 🍴 ½ bosje basilicum, steeltjes en blaadjes apart
- 🍴 100 g spelt (supermarkt, natuurwinkel)
- 🍴 100 g verse erwten en/of tuinbonen
- 🍴 175 g groene asperges, in stukken
- 🍴 ½ courgette, in blokjes
- 🍴 ½ prei, in ringen
- 🍴 1 stengel bleekselderij, in boogjes
- 🍴 25 g pecorino, geraspt

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de groentebouillon met de basilicumstelen aan de kook.
2. Houd het basilicumblad apart.
3. Voeg de spelt toe en kook 10 minuten op hoog vuur.
4. Voeg de erwten en/of tuinbonen en de asperges toe en kook de groenten 5 minuten.
5. Voeg de rest van de groenten toe en kook de soep nog 3-4 minuten of tot de groenten de gewenste bite hebben.
6. Schep de soep in de diepe borden.
7. Bestrooi de minestrone met basilicumblaadjes en peper naar smaak.
8. Zet de pecorino en je fles favoriete olijfolie apart op tafel om de soep af te maken.

BRON: deliciousmagazine.nl

