



Maaltijdsoep van bonen met tomaten en pasta

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g pipe rigate pasta
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 grote bospeen
- 4 stengels bleekselderij
- 1 el olijfolie
- 1 takje rozemarijn
- 200 g witte bonen
- 600 ml kippenbouillon
- 200 g gezeefde tomaten
- 50 g pecorino kaas
- 2 takjes basilicum

MATERIAAL: soeppan

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan met water aan de kook en kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Spoel daarna af met koud water.
3. Pel en snipper de ui en knoflook.
4. Maak de bospeen en bleekselderij schoon en snijd in kleine blokjes.
5. Bewaar het blad van de bleekselderij.
6. Verhit de olie in een soeppan en bak de ui en knoflook glazig.
7. Voeg de wortel en selderij toe en bak mee op laag vuur voor 5 min..
8. Ris de blaadjes rozemarijn en hak fijn.
9. Spoel de bonen af.
10. Voeg de bouillon, gezeefde tomaten en rozemarijn toe aan de pan en laat 10 min. op laag vuur koken.
11. Voeg de pasta en bonen toe en verwarm 2 min. mee.
12. Rasp de Pecorino grof en snijd de basilicum grof.
13. Verdeel de soep over de kommen.
14. Garneer met de Pecorino kaas, basilicum en apart gehouden bleekselderij blaadjes.

TIP: Geen fan van Pecorino? Gebruik dan Parmezaanse kaas.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: eatertainment.nl

