



## Maaltijdsoep van minestrone met knolselderij

**2 PERSONEN**

🕒 35 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 1 middelgrote ui
- 2 tenen knoflook
- 200 g knolselderij
- 125 g winterpenen
- 2 stengels bleekselderij
- 2 takjes verse tijm
- 2 el milde olijfolie
- 400 g gepelde tomaten in blik
- 500 ml water
- 2 groentebouillonblokjes zonder zout
- 50 g volkorenmacaroni
- 200 g limabonen in blik
- 30 g Parmezaanse kaas, geraspt\*\*

**MATERIAAL:** soeppan

### ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de ui.
2. Snijd de tenen knoflook in dunne plakjes.
3. Schil de knolselderij en snijd in blokjes van 1½ cm.
4. Snijd de winterpenen in blokjes van 1½ cm en de bleekselderij in boogjes van 1 cm.
5. Ris de blaadjes van de takjes tijm.
6. Verhit de olie in een grote pan en fruit de ui, peen en bleekselderij 5 minuten op middelhoog vuur.
7. Voeg de knoflook toe en bak omscheppend 1 minuut mee.
8. Voeg de knolselderij, gepelde tomaten, het water, de bouillonblokjes en de tijmblaadjes toe en breng aan de kook.
9. Laat 10 minuten koken.
10. Plet de tomaten met een houten lepel tegen de zijkant van de pan.
11. Voeg de macaroni en bonen toe en kook de soep nog 8 minuten tot de pasta gaar is.
12. Breng de soep op smaak met peper en zout.
13. Verdeel over diepe borden en bestrooi met de kaas.

**TIP:** Lekker met een scheutje extra vierge olijfolie en met ciabattatoast. Snijd een ciabatta in plakjes, besmeer de snijvlakken met 1 teen knoflook en 3 el olijfolie en rooster 3-5 minuten onder een voorverwarmde ovengrill.

**\*\*** 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:** [ah.nl](https://www.ah.nl)

