

ingezonden door Marianne



ingrediënten (voor 4 personen)

- 80 gram macaroni
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 prei (gesneden)
- 2 teentjes knoflook
- 3 plakken bacon in stukjes
- 1 wortel in plakjes
- 1 vastkokende aardappel
- 2 stengels bleekselderij
- 1 courgette
- 100 gram sperziebonen in stukjes
- 440 gram gehakte tomaten uit blik
- 1 liter groente of runderbouillon
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 440 gram Cannelino bonen uit blik of witte bonen
- 2 eetlepels vers gehakte peterselie
- stuk verbrokkelde Parmezaanse kaas ter garnering.

Bereiden

Vul een pan met water en breng dat aan de kook; Kook hierin de macaroni in 10-12 minuten gaar. Laat hem goed uitlekken. Verhit ondertussen de olie in een grote pan met zware bodem. Bak hierin de prei, knoflook en de bacon 3-4 minuten op middelhoog vuur. Voeg de wortel, aardappel, bleekselderij, courgette, sperziebonen, tomaten, bouillon en tomatenpuree toe. Breng de soep aan de kook en zet daarna het vuur lager. Laat de soep ongeveer 10 minuten sudderen tot de groenten gaar zijn. Roer de gekookte macaroni erdoor en de Cannellino bonen en laat de soep opnieuw heet worden. Schep hem daarna in warme kommen en strooi er de Parmezaanse kaas en peterselie over.

