



Minestrone-soep met palmkool

1. Was de palmkool en snij de nerf uit het blad. Snij het blad in reepjes. Dit kun je heel gemakkelijk doen door het blad op te rollen. De nerf wordt niet gebruikt in deze soep.
2. Verwarm de olie in een soeppan en fruit de ui, knoflook, bleekselderij en wortel circa 5 minuten.
3. Voeg het water en de rode wijn toe en verkruimel de bouillonblokjes erboven. Voeg de palmkool, sperziebonen en macaroni toe en laat 10 minuten zachtjes koken.
4. Voeg het blik tomaten en de witte bonen toe en laat nog 2 minuten zacht mee verwarmen.
5. Breng op smaak met zout, peper en fijn gehakte kruiden.

Dit heb je nodig

- 2 el olie
- 1 ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, uit de pers
- 1,2 liter water
- 2 kruidenbouillonblokjes
- 2 palmkool bladeren
- 2 stengels bleekselderij, in stukjes
- 1 wortel, in stukjes
- 60 gram sperziebonen, in stukjes
- 1 blikje witte bonen
- 1 blik tomatenblokjes
- 4 el rode wijn
- 80 gram macaroni
- Kruiden naar smaak zoals lavas en peterselie
- Zout en peper naar smaak

