Elvea, een feest uit Italië

Minestrone

Ingredienten voor 4 Personen

2 eetlepels	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
1 blik	ELVEA tomatenblokjes cubetti met Italiaanse kruiden
2	sjalotjes
2 teentjes	knoflook
3 eetlepels	olijfolie
4 dl	water
takjes	tijm
2 blaadjes	laurierblaadjes
	peper
	zout
1	wortel
200 g	groene boontjes
150 g	spaghetti
0,50	courgettes
100 g	erwtjes
handvol	verse peterselie
15 g	Parmezaanse kaas

Bereiding

Snipper de sjalotjes en de knoflook, en zet aan in een beetje olijfolie. Stoof even op.
Voeg er het tomatenconcentraat aan toe en bak kort op.
Voeg er de tomatenblokjes bij en het water.
Breng aan de kook, samen met de tijm en laurier.
Kruid met peper en zout.
Gaar 15 minuten.
Snijd de wortel en boontjes in stukken en voeg deze samen met de gebroken spaghetti toe.
Kook enkele minuten.
Snijd de courgette in blokjes en voeg toe, samen met de erwtjes.
Proef of het genoeg gekruid is en serveer met gehakte peterselie en parmezaan.

Uit “ italia al pomodoro” : Recepten - Harry Belmans , Foto’s - Heikki Verdurme