



Elvea, een feest uit Italië

Gerookte minestrone met tortellini en peterseliepesto



Ingredienten voor 7 Personen

3 eetlepels	olijfolie
2 sneetjes	spek in klein stukjes gehakt
1	ui
2 teentjes	look
1 stengel	prei
3	wortels in dunne plakjes
2 stengels	(bleek)selder
1	courgette in brunoise
1	aardappel
0,10 dl	kippenbouillon
1 blik	kikkererwten
700 g	ELVEA Rode Gepelde Datterini tomaten
	zout
200 g	boerenkool
250 g	tortellini met kaas
	balsamico-azijn
0,50 handvol	Parmezaanse kaas
2 eetlepels	verse basilicum
2 teentjes	geroosterde pijnboompitten
2 eetlepels	look
1 eetlepel	Parmezaanse kaas
0,50 handvol	olijfolie
	peterselie, gehakt

Bereiding

Voor de soep

1. Verhit 1 el olijfolie in een grote pot op middelhoog vuur. Voeg de stukjes bacon toe en bak gedurende enkele minuten of tot ze beginnen kleuren. Voeg nog 2 el olie toe samen met de gehakte ui, look en prei. Blijf koken, terwijl je regelmatig roert, tot alles zacht is.





Elvea, een feest uit Italië

2. Voeg de gehakte wortel, selder, courgette en aardappel toe en roer goed door gedurende een minuut of twee. Voeg de bouillon, de kikkererwten en dan de tomaten toe. Kruid met enkele flinke snufjes zout (wees een beetje voorzichtig als je bouillon al vrij gezouten is).
3. Breng de soep aan de kook, zet het vuur zachter en laat 30-40 min koken, tot de aardappelstukjes net zacht zijn. Voeg de boerenkool en de tortellini toe en kook nog zo'n 5 tot 7 min door tot beide zacht en gaar zijn. Proef en voeg indien nodig nog extra zout toe.
4. Serveer afgewerkt met een el pesto, enkele druppels oude balsamico en een flinke portie geraspte Parmezaanse kaas, als je dat wil.

Voor de basilicum of peterseliepesto

1. Hak alle ingrediënten samen tot je een mooie, fijne pesto bekomt. Gebruik deze als afwerking voor de minestrone.

