

MINESTRONE

met parmezaanse-kaaschips



Vorbereiding : 30 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 40 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6/8 PERSONEN

- 1 wortel (100 gram) - 1 ui - 1 stengel bleekselderij - 1 ½ eetlepel olijfolie - 150 gram gerookte spekblokjes - 1 teentje knoflook uit - de knoflookpers - 1,25 liter water - 2 kippenbouillontabletten - 1 aardappel (100 gram) - 1 courgette (150 gram) - 150 gram sperziebonen - 1 blikje witte bonen (200 gram) - 2 tomaten - 150 gram kleinvormige pasta - 3 eetlepels fijngesneden basilicum - 3 eetlepels fijngesneden peterselie - zout en peper - PARMEZAANCHIPS : - 100 gram geraspte parmezaanse - kaas

1. Schil de wortel, ui en selderij en snijd ze in stukjes. Doe ze samen met de spekblokjes en de olijfolie in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 2A/120 °C. Voeg de geperste knoflook, water, bouillontabletten, en zout en peper naar smaak. Stel het EXPERT-programma in op 8 minuten/snelheid 3/110 °C.

2. Schil de aardappel en de courgette en snijd in blokjes van 2 cm. Snijd de sperziebonen in stukjes. Doe alles in de kom en stel het EXPERT-programma in op 20 minuten/snelheid 1A/110 °C.

3. Spoel de witte bonen af met water en snijd de tomaten in stukjes. Voeg aan het einde van het programma de tomaten, de pasta, de bonen, de basilicum en peterselie toe en stel het EXPERT-programma weer in op 10 minuten/snelheid 1A/110 °C (stel de kooktijd in volgens de aanwijzingen op de verpakking).

4. Breng de minestrone naar wens verder op smaak. Dien de minestrone meteen op met de parmezaanse-kaaschips en een theelepel pesto (zie blz. 236) per persoon.

PARMEZAANSE-KAASCHIPS

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Spreid een dun laagje parmezaanse kaas uit op bakpapier. Zet het 5 tot 7 minuten in de oven; de parmezaanse kaas mag nauwelijks bruin worden.
2. Neem de parmezaanse kaas uit de oven, laat de kaas afkoelen, en breek de chips in stukjes van het papier af.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016