***Minestronesoep***

**Het einde van het jaar is weer gekomen, en hiermee het laatste pakket van de Meander. Het was een bewogen jaar, waarin iedereen weer even zijn plekje moest vinden. Hier op de meander zelfs in heel letterlijke zin. Het was best spannend, zo’n eerste jaar, maar we hebben erg genoten van het telen van de groenten voor zo’n enthousiaste klantenkring. Namens iedereen hier op de Meander hartelijk bedankt en hele fijne feestdagen gewenst!**

**In dit pakket vind je alle benodigdheden voor een lekkere soep. Een Italiaanse maaltijdsoep, geschikt om restjes van vanalles in te verwerken. Vullend én vegetarisch, leek me wel geschikt zo na de kerst.**

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrediënten: | Bereiding: |
| Knolselderij  Ui  Winterpeen  Knoflook  Gesneden spitskool  Blikje tomaten  Blikje gemengde bonen  Bouillonblokjes  Provinciaalse kruiden.  Eventueel:  Gedroogde tomaten  Gerookt spek  Parmezaanse kaas  Andere groente naar keuze (wees creatief, doe er in wat je nog over hebt!)  Vermicelli of pasta naar keuze  Een scheut lekkere olijfolie  Verder:  Snijplank  Mes  Grote soeppan  Olie om in te bakken  water | * Als je spek of gedroogde tomaten gebruikt, begin deze dan eerst, in kleine stukjes gesneden, op te bakken in de soeppan * Begin met het schoonmaken en ik kleine blokjes snijden van alle stevige groentes, zoals de peen, selderij en ui. * Bak deze in een soeppan op in olie, net zo lang tot alles mooie bruine, gekarameliseerde randjes heeft. Dit komt de smaak van je soep te goede! * Voeg ook een paar gehakte of geperste tenen knoflook toe, en een flinke snuf van de provinciaalse kruiden. * Nu kun je de natte ingrediënten toevoegen. Eerst het blikje tomaten, en vul deze vervolgens nog 1 of 2 keer met water, en doe dat er ook bij. Voeg bouillonblokjes toe hoe je het lekker vind. * Breng dit geheel aan de kook, en voeg vervolgens de kool, of andere zachtere groentes toe, evenals de pasta en de bonen. Je hoeft deze niet af te gieten, het vocht van de bonen bevat ook eiwitten en zal de soep lekker een beetje indikken. * Kook vervolgens zolang tot alles gaar is (met name de pasta) * Serveer in kommen met wat geraspte Parmezaanse kaas, een scheutje olijfolie of wat verse peterselie. Of gewoon zo uit de pan, lekker simpel, en heel lekker! * Eet smakelijk! |