Minestrone



Ingrediënten

10

- 3 uien
- 5l bouillon (groenten)
- 10 stengels bleekselderij
- 3 kleine prei
- 5 tomaten
- 375g aardappels (optioneel)
- 3 winterpeen
- 15 blaadjes basilicum
- 5 blaadjes laurier
- peper
- olijfolie extra vergine
- 250g grote pasta schelpen
- 80g Bresc Pesto alla Genovese of Bresc Pesto alle Genovese zonder knoflook
- Parmezaanse kaas

Gebruikte bresc producten



Bresc Pesto alla Genovese 450g



Bresc Pesto alla Genovese zonder knoflook 450g

Bereidingswijze

Snijd de groenten en bereid de minestrone met de ingrediënten hierboven. Door het gebruik van groentebouillon blijft het een vegan gerecht; maar gebruik naar wens uiteraard runderbouillon en soepvlees.

Voeg de pasta toe, wanneer de basis minestrone klaar is, en kook deze mee tot ze beetgaar zijn.

Maak een diep bord op met deze minestrone en rangschik de pastaschelpen zo, zodat de Bresc pesto alla Genovese in de schelpen gedresseerd kan worden, en eromheen.

Garneer af met wat geraspte Parmezaanse kaas en bijvoorbeeld cress.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000