

## Groentesoep deluxe

De pesto maakt dit gerecht meer dan een gewone groentesoep. Een heerlijke maaltijdsoep, die je makkelijk kunt invriezen.

Menugang: Hoofdgerecht

Type gerecht: Vegetarisch

Aantal personen: 2

Bereidingstijd: 40 minuten

---

De pesto maakt dit gerecht meer dan een gewone groentesoep. Een heerlijke maaltijdsoep, die je makkelijk kunt invriezen.

### Bereidwijze

1. Snijd de knoflook fijn, de courgette in blokjes en hak de sperziebonen in kleine stukjes.
2. Bak de knoflook in een flinke scheut olijfolie 2-3 minuutjes even kort aan in de soeppan.
3. Bak de courgette en sperziebonen daarna een paar minuten zachtjes mee.
4. Voeg de tomatenblokjes (met het vocht), kidneybonen (met het vocht), het bouillonpoeder met 5 dl water toe.
5. Breng de soep aan de kook en laat 8-10 min. zachtjes koken.
6. Schep wat pesto door de soep en serveer de rest van de pesto apart.

TIP Lekker met ciabatta of grof bruin brood

### Ingrediënten

- 6 el Siciliaanse olijfolie
- 3 teentjes knoflook
- 1 courgette
- 200 g sperziebonen
- 1 blik San Marzano tomaten
- 1 blikje groene kidneybonen
- 1 blokje kruidenbouillon
- 1 el pesto

accessoires