



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. oktober 2016

Forret

Minestrone (4 personer).

Ingredienser: 2 spsk olivenolie, 2 fed hvidløg (hakkede), 2 rødløg (hakkede), 75 g parmaskinke (skåret i skiver), 1 rød peberfrugt (udkernet og hakket), 1 orange peberfrugt (udkernet og hakket), 400 g hakkede tomater på dåse, 1 liter grønsagsbouillon, 1 stængel bladselleri (renset og skåret i skiver), 400 g borlottibønner på dåse, 100 g grøn bladkål (skåret i strimler), 75 g frosne ærter (optøede), 1 spsk hakket, frisk persille, 75 g tørret vermicellipasta, salt og peber, friskrevet parmesanost til pynt, frisk bød med sprød skorpe som tilbehør.

Opvarm olien i en stor gryde. Tilsæt hvidløg, løg og parmaskinke og steg det ved middelvarme i 3 minutter, til ingredienserne er bløde.

Tilsæt røde og orange peberfrugter og de hakkede tomater og steg videre i 2 minutter under omrøring. Rør bouillon i og tilsæt derefter bladselleri. Hæld væden fra borlottibønnerne og tilsæt dem sammen med kål, ærter og persille. Krydr med salt og peber. Bring det hele i kog, skru ned for blusset og lad det simre i 30 minutter.



Kom vermicellipastaen i gryden. Kog videre i 10-12 minutter eller følg anvisningen på pakken. Tag gryden fra varmen og øs suppen op i portionsskåle. Pynt med friskrevet parmesanost og server med frisk, sprødt brød.