

Ministrone-soep

1 ui
200 gr salami in dikke plakken
1 eetl olijolie
theelepels gemengde Italiaanse kruiden
400 gram grof gesneden soepgroenten
1,5 l kippenbouillon
150 gr schelpjespasta of elleboogjes macaroni
1 pot witte bonen in tomatensaus (of 1 pot witten bonen en een blikje tomatenpuree)
zout en peper
geraspte oude kaas

Snipper de ui. Snijd de salami zonder het vel in blokjes.

Verhit de olie in de soeppan. Laat de ui, worst en de kruiden omscheppend fruiten tot de ui glazig is. Voeg de soepgroenten toe en laat 3 minuten regelmatig omscheppend meefruiten. Voeg de bouillon en de pasta toe en laat de pasta in 10 minuten beetgaar koken. Voeg na 5 minuten de witte bonen in tomatensaus toe. Breng de soep op smaak met zout en peper.

Geef er warme Italiaanse bollen, ciabatta of stokbrood en kruidenboter erbij.