

# Milanese minestrone



www.peuteren.nl

Voor ouders met een *eigen wijze* mening



Het recept is afkomstig uit het boek De zomer van de zilveren lepel  
Uitgeverij: Unieboek | Het spectrum  
ISBN: 9789077330128

## Milanese minestrone

Minestrone alla milanese

Vorbereidingstijd: 1½ uur

(inclusief afkoelen)

Kooktijd: 1½ uur

Voor 4-6 personen

40 g lardo (Italiaans  
varkensspek) of vette  
bacon  
½ teen knoflook  
4 uienringen  
1 takje platte peterselie,  
fijngehakt  
1 stengel bleekselderij,  
fijngehakt  
100 g gedopte verse  
borlottibonen  
3 tomaten, ontveld, zaadjes  
verwijderd en in blokjes  
3 wortels, in blokjes  
3 aardappelen, in blokjes  
2 courgettes, in blokjes  
1 takje salie, gehakt  
1 takje basilicum, gehakt  
200 g doperwten  
½ savooiekool, geschaafd  
100 g langkorrelige rijst  
2 eetlepels olijfolie  
zout  
geraspte Parmezaanse kaas, om  
erbij te serveren

Hak de *lardo* of bacon fijn met de knoflook en de uienringen en doe het mengsel in een kom. Voeg de peterselie en de bleekselderij toe, meng goed door elkaar en doe in een pan. Voeg de borlottibonen, de tomaten, de wortels, de aardappelen, de courgette, de salie en het basilicum toe. Giet er 2 liter water bij, voeg zout naar smaak toe en breng op middelhoog vuur aan de kook.

Temper het vuur, leg een deksel op de pan en laat 1 uur zachtjes pruttelen. Voeg de doperwten en kool toe, dek opnieuw af en laat nog eens 15 minuten pruttelen. Voeg de rijst toe en kook onder af en toe roeren nog eens 15-18 minuten tot de rijst gaar is. De minestrone moet redelijk *dik* zijn. Neem de pan van het vuur, roer de olijfolie erdoor en laat afkoelen. Serveer koud met veel geraspte kaas.

Opmerking: De typische Milanese minestrone wordt zomers koud geserveerd. De soep moet afkoelen op kamertemperatuur – nooit in de koelkast – in individuele kommen bekleed met plakken bacon en afgedekt met een servet.