



Terrine van minestrone in aspic

🕒 60 minuten + 1 nacht

DIT HEB JE NODIG:

- 🥣 1000 ml water
- 🥣 2 groentebouillonblokjes, onbereid
- 🥣 200 g sperziebonen
- 🥣 125 g doperwten, diepvries
- 🥣 80 g penne pasta, ongekookt
- 🥣 150 g wortel
- 🥣 175 g courgette
- 🥣 1 teentje knoflook
- 🥣 ½ el olie
- 🥣 10 g peterselie
- 🥣 5 g bieslook
- 🥣 10 stuks kerstomaten, verschillende kleuren
- 🥣 2 g agar-agar
- 🥣 10 g basilicum, vers
- 🥣 zout

MATERIAAL: terrinevorm of cakeblik

ZO MAAK JE HET:

1. Breng het water met de bouillonblokjes aan de kook.
2. Was de sperziebonen en verwijder de steeltjes.
3. Kook ze gedurende 8 minuten in de bouillon en giet ze vervolgens af, bewaar daarbij de bouillon.
4. Herhaal deze stap met de doperwten gedurende 4 minuten.
5. Kook vervolgens de pasta in de bouillon en zet daarna aan de kant.
6. Snijd de wortels en courgette in kleine dobbelsteentjes.
7. Verwijder de schil van de knoflook en snijd fijn, bak vervolgens in een koekenpan met de olie.
8. Fruit de groente op hoog vuur en blijf roeren gedurende 2 minuten.
9. Haal van het vuur en voeg de gehakte peterselie, bieslook en een beetje zout toe.
10. Maak lagen in de cakevorm, begin met de helft van het wortel-courgette mengsel, dan de penne, dan de erwten, alle sperziebonen en de cherrytomaatjes (in tweeën gesneden) en begin dan opnieuw met het wortel-courgette mengsel, dan de penne en dan de doperwten.
11. Er moet nog ongeveer 600 ml bouillon over zijn.
12. Mocht dat niet het geval zijn, voeg dan nog wat water toe om de juiste hoeveelheid te bereiken.
13. Meng de agar-agar door de bouillon, breng aan de kook en laat gedurende 3 minuten koken.
14. Haal van het vuur, voeg de basilicum toe en meng met de bouillon.
15. Giet het vervolgens in de terrine.
16. Zet gedurende 2 uur in de koelkast of een hele nacht om het daarna koud te serveren.



Recept: [weightwatchers.com](https://www.weightwatchers.com)