



## Franses groentesoep met pistou

### *Soupe de légumes française au pistou*

🕒 15 minuten

2 personen

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1½ kruidenbouillontablet
- 🍴 3 worteltjes, in blokjes
- 🍴 ½ courgette, in blokjes
- 🍴 ½ gele paprika, in blokjes
- 🍴 ½ prei, in dunne ringen
- 🍴 4 tomaten in stukjes
- 🍴 200 g blikje flageoletten of witte bonen
- 🍴 2+5 g peultjes gehalveerd
- 🍴 1 el Provençaalse kruiden vers, fijngesneden

#### voor de pistou

- 🍴 15 g basilicumblaadjes
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 25 g Parmezaanse kaas vers geraspt
- 🍴 2-2½ el olijfolie extra vierge

**MATERIAAL:** keukenmachine

#### ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de basilicum met de knoflook in de keukenmachine.
2. Voeg de Parmezaanse kaas toe en meng er al draaiend 2-2½ el extra vierge olijfolie door.
3. Meng alles tot een smeugige saus en breng op smaak met zout en peper.
4. Breng in een pan 750 ml water met de bouillontabletten aan de kook.
5. Voeg alle groenten, behalve de peultjes en de kruiden, aan de bouillon toe en breng de soep opnieuw aan de kook.
6. Laat ± 10 minuten zachtjes koken.
7. Spoel intussen de flageoletten in een zeef onder stromend water af en laat ze uitlekken.
8. Roer de flageoletten, peultjes en kruiden door de soep en laat de soep nog ± 5 minuten zachtjes koken.
9. Breng de groentesoep op smaak met enkele lepels pistou en eventueel nog wat zout en peper.
10. Geef er de rest van de pistou bij.

**TIP:** Pistou komt uit de Provence en wordt gemaakt van verse basilicum, die in een vijzel wordt fijngestampt met knoflook en olijfolie. Soms zit er ook Parmezaanse kaas bij of tomaat bij. Pistou lijkt op de Italiaanse pesto en is onderdeel van soupe au pistou, een Franse groente-vermicellisoepp.

**TIP:** Dit is een snelle lichte versie, zonder pasta. Stevige trek? Voeg dan zelf vermicelli toe.

**Bron:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

