

MINISTRONE



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Pesto alla Genovese 450g

INGREDIËNTEN

10 

- 3 uien
- 5l bouillon (groenten)
- 10 stengels bleekselderij
- 3 kleine prei
- 5 tomaten
- 375g aardappels (optioneel)
- 3 winterpeen
- 15 blaadjes basilicum
- 5 blaadjes laurier
- peper
- olijfolie extra vergine
- 250g grote pasta schelpen
- 80g Bresc Pesto alla Genovese DOP
- Parmezaanse kaas.

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de groenten en bereid de minestrone met de ingrediënten hierboven. Door het gebruik van groentebouillon blijft het een vegan gerecht; maar gebruik naar wens uiteraard runderbouillon en soepvlees.

Voeg de pasta toe, wanneer de basis minestrone klaar is, en kook deze mee tot ze beetgaar zijn.

Maak een diep bord op met deze minestrone en rangschik de pastaschelpen zo, zodat de Bresc pesto alla Genovese in de schelpen gedresseerd kan worden, en eromheen.

Garneer af met wat geraspte Parmezaanse kaas en bijvoorbeeld cress.