

# GROENE GROENTESOEP MET PESTO

## *Soep*

60 ml olijfolie

1 ui, versnipperd

1 stengel groene selder

2 teentjes look, geperst

1 courgette,

in plakjes van 1 cm gesneden

1 stronk broccoli,

in kleine roosjes gesneden

1,5 liter groentebouillon

150 gr boontjes

160 gr erwten

## *Pesto*

2 teentjes look

60 gr basilicum

20 gr parmezaan

100 ml olijfolie

50 gr parmezaan

Stoof de look, ui en selder in de olijfolie. Voeg de courgette en broccoli toe en stoof de groenten nog 5 minuten mee. Voeg de bouillon toe en breng zachtjes aan de kook. Voeg de boontjes en erwten toe en laat 5 minuten zachtjes koken. Kruid met peper en zout. Mix de look, basilicum, parmezaan en pijnboompitten fijn in de blender. Voeg geleidelijk de olijfolie toe. Serveer de soep met een schepje pesto.

Onder het motto 'eenvoud troef' maakte ik deze soep voor de eerste keer. Ze is meteen klaar en je voelt je gewoon kiplekker achteraf. De kunst bestaat erin om voldoende smaak in de bouillon te krijgen zonder de groenten plat te koken. Daarom is het beter om vooraf een echte, lekker stevige groentebouillon te maken. Een gevogeltebouillon kun je hier ook voor gebruiken. De broccoli is het fijne en pittige broertje van de bloemkool. Hij bevat veel vitamine C en koolhydraten. De courgette is een vruchtgroente die tot dezelfde familie behoort als de meloen en de komkommer. Hij bevat de vitamines A en C, naast calcium, fosfor en ijzer.

