

SPECIALE
GAST



HERFST MINESTRONE

TIS EVEN HAKKEN & SNIJDEN
MAAR DAN HEEFT VOOK WAT!



2
TOMATEN,
GEHAKT!



1 COURGETTE,
OOK IN BLOKJES



1/3 GROENE KOOL,
IN DUNNE
REEPJES



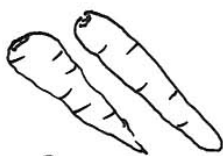
1 BLIK BORLOTTI
BONEN → MAAR
WITTE BONEN
MAG OOK.
ZELF GEWELD NÓG
LIEVER!



1 UI + 1 TEEN
KNOF
BEIDEN
FIJNGEHAKT



100 GRAM
LEKKER
GEROOKT SPEK
IN BLOKJES



2 WORTELEN
GESCHILD +
IN BLOKJES



1/2
KNOLSELDERIJ
OOK IN BLOKJES.

EN:
→



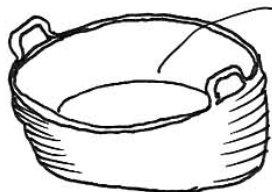
OLIJFOLIE!



PEPER



& ZOUT



VERHIT EEN PAAR EETLEPELS OLIE IN EEN
RUIME PAN. FRUIT UI, KNOF, SPEK, WORTEL
& SELDER. BAK ZE OP LAAG VUUR 10 MIN.
VOEG TOMAAT & COURGETTE TOE, BAK
5 MIN MEE. VOEG DAN BONEN & KOOL TOE
EN 750 ML WATER. LAAT NOG ZEKER
30 MINUTEN MET 'T DEKSEL EROP SUDDEREN.
PROEF! VOEG ZOUT & PEPER TOE EN SERVEER
MET EEN SCHEUT OLIJFOLIE ER OP.

EEN RECEPT VAN YVETTE VAN BOVEN