



*Elvea, een feest uit Italië*

## Spinaziepolpettes in minestrone



### Ingredienten voor 6 Personen

|            |   |
|------------|---|
| 100 g      | pancetta  |
| 4 teentjes | look  |
| 250 g      | verse spinazie  |
| 500 g      | gemengd gehakt  |
| 100 g      | paneermeel  |
| 50 g       | geraspte Parmezaanse kaas                             |
| 1          | ei  |
| 2 takjes   | verse rozemarijn                                      |
| 1          | laurierblad   |
| 1,50 liter | water   |
| 1          | ui  |
| 3          | wortels   |
| 2 stengels | selder  |
| 1          | venkel  |
| 6          | vastkokende aardappelen                               |
| 1 blik     | Elvea Pelati  |
| 450 g      | witte bonen   |
| 200 g      | pasta (kleine vormpjes zoals tubettini, anellini,...) |
|            | olijfolie   |
|            | peper   |
|            | zout  |

### Bereiding

1. Snijd 50 g pancetta in kleine stukjes en bak ze aan in een pan. Voeg de gehakte knoflook en spinazie toe en gaar tot ze hun vocht verliezen.
2. Snijd het afgekoelde spinazie-mengsel fijn. Meng met het gehakt, paneermeel, geraspte parmezaanse kaas, ei, zout en peper. Vorm kleine balletjes.
3. Bak de polpettes bruin in een pan. Hou apart.
4. Snijd de ui, de wortels, de selder, de venkel en de aardappelen in kleine blokjes.
5. Bind de Parmezaankorst, de rozemarijn en het laurierblad met een touwtje tot een 'bouquet garni'. Bak





## *Elvea, een feest uit Italië*

de rest van de pancetta in een pan. Voeg de ui, selder, wortels, venkel, aardappelen aan, voeg de bouquet garni toe en laat al roerend een paar minuten garen.

6. Voeg het water en de tomaten toe en laat 20 minuten sudderen. Voeg de witte bonen en pasta toe en laat een paar extra minuten koken.
7. Voeg de polpettes toe aan de soep, om ze op te warmen, voordat je serveert. Breng op smaak.
8. Geniet met uw tafelgenoten van deze rijke en geurige minestrone, gegarneerd met smeltende polpettes en geraspte Parmezaanse kaas. Een culinaire ervaring om te delen. Eet smakelijk !

Recept info: Loïc Van Impe

