

bild saknas

- 4 port
- Grönsaker, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vegetariska, Pasta

MINESTRONESOPPA

Ingredienser

1 liter vatten
olivolja
1 tärning buljong, grönsak
3 msk tomatpuré
1 burk tomatsocka (eller tomatås)
200 g pasta
(ex. fusilli eller rotelle)
1 st lök, gul
2 st morötter
1 st purjolök
1 st palsternacka (liten)
1 kruka basilika (färska)
2 klyftor vitlök

Gör så här

Skölj, skala och finhacka grönsakerna och fräs i olivolja i en kastrull.

Häll över en burk tomatsocka (eller färdig tomatås), buljongtärningen och häll på vatten. Rör om och låt puttra i ca 10 minuter.

Koka under tiden pastan och blanda sedan ner den i soppan. Smaka av med salt och peppar.

Strö eventuellt över hackad persilja och servera gärna med bröd.