## Minestronesuppe

ca. 4 porsjoner

**Ingredienser:**

ca. 150 g bacon, strimlet

1 løk, i små terninger

1-2 gulrøtter, i terninger

1 stor potet, i terninger

3 fedd hvitløk, finhakket

1/2 squash, i terninger

1 liter kyllingkraft eller buljong

1 boks hermetiske tomater, hakket

1 boks store hvite bønner

100 g (tørr) småpasta

frisk persille eller basilikum

1 ts sukker

salt og nymalt sort pepper

parmesan, revet

½ hakket chili (valgfritt)

**Slik gjør du:**

1. Stek baconet og legg til side.
2. Fres deretter løk, hvitløk, poteter og gulrøtter i litt nøytral olje, til løken er blank og myk.
3. Tilsett squash, og la det surre med et par minutter.
4. Tilsett deretter hermetiske tomater og kyllingkraften og kok opp. La suppen stå å putre 5-10 minutter.
5. Tilsett den tørre pastaen. La suppen putre i ytterligere 10 minutter og tilsett bønnene.
6. Smak til med salt, pepper og sukker. Tilsett til slutt finhakkede krydderurter og chili om du vil. Suppen er ferdig når pastaen er al dente og grønnsakene er møre.

Server suppen rykende varm med litt revet parmesan og godt brød som tilbehør, for eksempel pestosnurrer med ost.

Kjelde: <https://trinesmatblogg.no/recipe/minestrone/>