



Broccolisoeep

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 grote ui
- 400 gram broccoli (inclusief de stronk)
- 30 gram boter
- 8 deciliter bouillon naar keuze
- melk
- peper en zout

Bereidingswijze

Snij de ui en de broccoli fijn en bak ze in de boter, zonder ze bruin te laten kleuren. Doe de bouillon erbij en laat 10 minuten koken. Pureer met een staafmixer en voeg melk, zout en peper toe. Voeg eventueel nog venkel of een courgette toe. Mosterd, dille en kaas kunnen er ook nog bij.