MAISON PRIMAGO

BROCCOLISOEP

Ingrediënten (4 personen)

- 500 gram broccoli
- 1 courgette
- 1 groene paprika
- 1 grote ui
- 1 el olie
- 1 liter groenten- of tuinkruidenbouillon
- 1 el Italiaanse kruiden
- 2 takjes salie
- 1 el chilivlokken (als je van pittige soep houdt)
- 2 eetlepels fijngehakte salie
- eventueel zout en peper

Bereiding:
Snipper de ui in. Snijd de gewassen courgette en paprika in blokjes. Snijd de gewassen broccoli in roosjes en schil de steel en snijd deze in plakjes.

Verhit de olie in een soeppan en fruit de ui in 3 minuten. Voeg de courgette en paprika toe en bak 5 minuten mee. Voeg de broccoli en de bouillon toe en breng het aan de kook. Zet het vuur laag en laat de soep 8 minuten zachtjes koken.

Voeg de salie toe, maar houd ook een paar blaadjes voor garnering achter. Pureer de soep met een staafmixer. Breng het op smaak met de Italiaanse kruiden, zout en peper. Garneer de soep bij opdienen met een blaadje salie

Tip: Je kunt de afgekoelde soep invriezen en maximaal 3 maanden in de vriezer bewaren.