



# Broccolisoup



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

- 1 ui (fijngesneden)
- 1 scheut olijfolie
- 1 teentje knoflook (fijngesneden)
- 2 stengels wit van prei (fijngesneden)
- 1 l kippenbouillon
- 1 aardappel (geschild en in blokjes gesneden)
- 1 stronkje broccoli (in roosjes)
- peper en zout
- 1 bosje bladpeterselie

## Bereidingswijze

- 1.** Fruit de ui glazig in olijfolie. Voeg de knoflook en het wit van prei toe. Overgiet met de kippenbouillon en breng aan de kook.
- 2.** Voeg de aardappelblokjes toe en laat 10 minuten koken.
- 3.** Voeg de broccoli toe en laat nogmaals 5 minuten koken.
- 4.** Mix de soep glad en breng op smaak met peper en zout. Werk af met fijngesneden bladpeterselie.