



Lentesoepje met zalm en roomkaas



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 ui
1 stengel prei
1 l water
1 bouillonblokje
1/2 stronk broccoli (stronk)
1 pak waterkers
1 handvol kervel
1 pak gerookte zalm
1 doos roomkaas (type Philadelphia)
olijfolie (of boter)
waterkers (of tuinkers)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de ui en prei fijn. Fruit glazig in olijfolie of boter. Overgiet met 1 liter water en breng aan de kook. Voeg het bouillonblokje toe. Laat 20 minuten pruttelen. Snij de broccoli in roosjes en voeg ze toe. Laat 5 minuten koken.
- 2.** Haal de pot van het vuur en voeg de waterkers en de kervel toe. Mix glad en breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Serveer met een roosje van gerookte zalm en een lepeltje roomkoos. Werk af met extra waterkers of tuinkers.