

BROCCOLI BLOEMKOOLSOEP



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 1 liter water
- 2 blokjes vetarme kippebouillon
- 300 g bloemkool
- 300 g broccoli
- 1 dikke ui
- 1 prei
- 2 teentjes knoflook



Bereidingswijze:

- Pel de ui en snij deze in groffe stukken.
- Was de prei en snij ook deze in groffe stukken.
- Maak de bloemkool en de broccoli schoon en verdeel in roosjes (hou er een paar apart voor de afwerking).
- Doe in een grote kookpot de stukken ui, prei en de bloemkool- en broccoliroosjes, maar hou er een paar apart voor de afwerking.
- Laat dit gedurende 20 minuten gaarkoken samen met de vetarme kippenbouillonblokjes.
- Mix de soep glad met een staafmixer.
- Kook de andere roosjes bloemkool en broccoli beetgaar.
- Schep de soep in 4 soepborden en werk af met de stukjes bloemkool en broccoli.