



Broccolisoup met een snuf oude kaas

Diepgroene broccolisoup met een hartige toets van geraspte oude kaas. Boordevol groenten en snel op tafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Soep

Ingrediënten

- 1 grote broccoli (ongeveer 500 gr)
- 1 ui
- 1 aardappel (ongeveer 150 gr)
- 1 teentje look
- 1 eetlepel olijfolie
- 900 ml groentebouillon
- 40 gr geraspte oude kaas
- zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Verdeel de broccoli in roosjes. Snij de steel in kleine stukjes. Snij de ui en de aardappel in blokjes. Pers het teentje look.
- 2.** Verhit de olijfolie in een ruime kookpot op middelhoog vuur. Stoof de ui en de look gedurende 3 minuten tot ze glazig zijn.
- 3.** Voeg de aardappelblokjes en de broccolisteeltjes toe en laat 3 minuten meestoven.
- 4.** Giet de groentebouillon erbij en breng aan de kook. Voeg na 5 minuten de broccoliroosjes toe.
- 5.** Laat de soep nog 10 minuten zachtjes koken tot de broccoli en de aardappel gaar zijn.
- 6.** Neem de pot van het vuur en mix de soep glad met een staafmixer. Roer de geraspte oude kaas erdoor tot hij gesmolten is. Breng op smaak met zout en peper.

Tip

Voeg de broccoliroosjes pas laat toe zodat ze hun mooie groene kleur behouden. Mix de soep meteen nadat de broccoli gaar is en laat haar niet te lang doorkoken.

Lekker met

Een snede vers brood of een knapperig pistolet.

Dranktip

Een lichte, droge witte wijn zoals een Pinot Blanc past goed bij de zachte bitterheid van de broccoli en de hartige kaas.