

COURGETTE-BROCCOLI SOEP



DIT HEB JE NODIG

- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 2 el olijfolie
- 3 courgettes
- 1 broccoli
- 1 liter kippenbouillon
- 2 tl Ras el hanout

EN ZO DOE JE HET

Snipper de ui en snijd de knoflook in stukjes. Verhit de olie in een soeppan en fruit de ui en knoflook en de ras el hanout aan. Snijd de broccoli in roosjes en snijd de courgette in stukjes. Voeg na een paar minuten de courgette toe en bak de courgette een paar minuten mee. Daarna kunnen de broccoliroosjes en bouillon erbij. Breng de soep aan de kook en laat de soep ongeveer 15 minuten zachtjes koken totdat de broccoli zacht is.

Pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met een beetje peper. Voeg eventueel een beetje kookroom toe om de soep romiger te maken.

Lekker broodje erbij en klaar!

EET SMAKELIJK!