

## *Broccolisoeep (plm 20 minuten)*

*Dit recept is gemakkelijk om te maken. Je kunt dit eten als lunch of als voorgerecht.*

### *Ingrediënten voor 2 personen:*

*1 broccoli in stukjes gesneden, plm 500 gram (de stronk is ook eetbaar)*

*1 ui, gesnipperd of in ringen*

*1 liter water*

*1/2 bouillonblok*

*1 scheutje siffose*

*peper*

*1 theelepel tijm*

*evt 100 gram uitgebakken spekjes*

*staafmixer*

*Giet de slijfsie in een pan en doe er 1 klein stukje ui bij. Zet het vuur niet helemaal hoog, want dan bakt de ui aan. Als de ui begint te pruttelen doe je de rest van de ui erbij. Doe ongeveer een theelepel tijm erbij en een snufje peper en laat ongeveer een minuutje bakken, totdat de ui een beetje verkleurt. Laat niet aanbakken!*

*Voeg de broccoli, bouillonblok en water toe. Laat dit ongeveer 10 minuten koken. Proef en voeg evt nog wat kruiden toe, zoals peper, tijm of peterselie. Pureer de soep.*

*Uitgebakken spekjes zijn er ook heerlijk bij.*

*Tip; heb je teveel? Soep kun je heel gemakkelijk invriezen. Bij gebruik gewoon weer laten ontdoien opwarmen in een pannetje of magnetron.*

