Broccolisoep met munt

Ingrediënten

- 2 Blokjes MAGGI Groentebouillon
- 600 g Broccoli
- 200 g Witte ui
- 5 Blaadjes Pepermunt, vers
- 100 g Geitenkaas

Instructie

1. Was de broccoli. Snij de stronk eraf, schil hem, en snijd hem in stukken. Snijd de bloem van de broccoli in kleine roosjes. Pel de ui en snijd hem in stukjes.

2. Fruit de ui en de broccoli 5 minuten, totdat de ui goudgeel en glazig is.

3. Voeg het water en de twee MAGGI bouillonblokjes toe. Breng het vervolgens aan de kook. Laat het geheel rustig koken, totdat de broccoli gaar is. Haal ondertussen de muntblaadjes van de steeltjes en leg een paar mooie blaadjes opzij voor de garnering.

4. Doe de helft in een blender en voeg een handje munt toe. Mix dit fijn tot een mooie gladde soep. Mix ook de andere helft, en doe het geheel terug in de pan. Heb je een staafmixer? Dan kun je die ook prima gebruiken. Proef de soep, en voeg eventueel extra munt toe. Vergeet dan niet het nog een keer te pureren.

5. Schep de soep in soepkommen, garneer met wat muntblaadjes en kruimel er geitenkaas overheen. Strooi er eventueel nog wat geroosterde pijnboom- of zonnebloempitten over. Serveer deze heerlijke soep met geroosterd brood. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	15.45 g
Energie	148.22 kcal
vetten	6.41 g
Eiwit	10.13 g

30 Min

4 Porties