



Broccoli-pastinaaksoep

Ingrediënten: voor 2 personen

- 1 Broccoli
- 3 Pastinaken
- 1 Witte ui
- 1,5 teentje knoflook
- 2 blokjes vetarme groentebouillon
- Olijfolie
- Amandelschilfers
- Zwarte peper

Bereidingswijze

1. Schil de pastinaken en snij ze in stukken. Snij de broccoli in roosjes en schil de stam. Het binnenste

gedeelte van de stam mag je gebruiken in de soep.

2. Snij de ui fijn en plet de knoflook met een knoflookpers

3. Stoof de ui en knoflook aan in olijfolie. Voeg hierna 1 liter water, de vetarme groentebouillon, broccoli en pastinaken toe. Laat alles gaarkoken gedurende 20 min en mix tot een romige soep.

4 Rooster net voor het opdienen de amandelschilfers in een antiaanbakpan zonder vetstof en strooi ze over de soep. Werk af met Zwarte peper.