

Broccolisoeep

Benodigheden

voor 4 personen

- 500 gram broccoli
- 1 liter bouillon
- 200 milliliter kokosmelk
- 1 grote kruimige aardappel
- handje pijnboompitten
- zeezout
- zwarte peper uit de molen



Bereiding

Bewaar bij kippenbouillon de stukjes kip even apart.

Snijd de broccoli in roosjes en de steel in plakjes. Schil de aardappel en snijd het in stukjes. Breng de broccoli met de aardappel aan de kook in de bouillon en kook het in ongeveer 20 minuten gaar.

Pureer de groente met de staafmixer en voeg de kokosmelk (en stukjes kip) toe.

Warm de soep nog een paar minuten door en breng de soep zo nodig verder op smaak met zeezout en peper.

Rooster ondertussen in een droge koekenpan de pijnboompitten goudbruin.

Verdeel de soep over vier kommen en voeg de pijnboompitten toe.

Copyright © Suikervrij Genieten

