

# BROCCOLISOEP MET KOKOS

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

500g broccoli

100g spinazie

800ml groentebouillon

200ml kokosmelk

1 ui

1 knoflook

50g Griekse yoghurt

Geraspte kokos voor garnering

1 el olie

## BEREIDINGSWIJZE

Snipper de ui en knoflook en fruit aan in een soeppan in een beetje olie.

Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Snijd de nerven van de spinazie en snijd de rest in repen. Voeg dit samen met de broccoli toe aan de soep en kook 10 minuten. Pureer de soep glad met de staafmixer.

Roer dan de kokosmelk erdoor en verwarm nog even door. Serveer de soep met een schepje Griekse yoghurt en wat geraspte kokos.

Recept van InfraLigne Oostende

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

189 Kcal

**SMAKELIJK!**