

GROENTESOEP MET BROCCOLI (V)

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 60 g ui
- 60 g wortel
- 60 g prei
- 300 g broccoli
- 1 l vetarme groentebouillon
- tijm
- enkele takjes peterselie
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

- Pel de ui. Schil de wortel. Was de prei en de broccoli. Verdeel de broccoli in roosjes.
- Snijd de ui, wortel, prei en een deel van de broccoli in stukken van 1,5 cm.
- Breng de bouillon aan de kook en laat de groenten 20 min. koken. Breng op smaak met tijm.
- Hak intussen de peterselie fijn.
- Mix de soep en breng op smaak met peper (en zout).
- Voeg de overige broccoliroosjes toe en laat de soep nog enkele

minuten koken.

- Versier met gehakte peterselie.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

- 25 kcal

SMAKELIJK!