



Groentesoep met zalmreepjes

Ingrediënten:

Een scheutje olijfolie
1 klein uitje, grof gesneden
1 flinke teen knoflook, fijngesneden
1 stronk broccoli, in kleine roosjes gesneden
1 halve courgette
750 ml groentebouillon
een snuf zeezout en een beetje vers gemalen peper
een flinke handvol rucolablaadjes
gerookte zalm (in reepjes gesneden)

Bereiding:

Verwarm de olijfolie in een soeppan en voeg de ui en daarna de knoflook toe. Laat een minuutje fruiten en voeg dan de broccoli, de courgette en de bouillon toe. Breng het geheel aan de kook en laat op een lager vuur met deksel een minuut of vijf pruttelen. Haal de pan van het vuur. Voeg de rucolablaadjes toe en pureer met de staafmixer (of in etappes in de blender) totdat je de voor jou gewenste consistentie heb bereikt. Serveer met een extra snufje vers gemalen peper. En top met een handje gerookte zalm reepjes.

Wil je liever vega, laat dan de zalmreepjes weg.

