

Broccoli

soep

Ingrediënten	
<p><b>Broccolisoepp</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 stronken broccoli</li> <li>• 1 sjalot</li> <li>• 1 teentje knoflook</li> <li>• 1 rode peper</li> <li>• 1 scheutje olijfolie</li> <li>• 1.5 l groentebouillon</li> <li>• 4 el crème fraîche</li> </ul>	<p><b>Kaascroutons</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 sneetje witbrood</li> <li>• 50 ml olijfolie</li> <li>• 50 g oude kaa</li> </ul>

### **Broccolisoepp**

Snijd de broccoli in gelijke stukken. Pel en snijd de sjalot en knoflook in stukjes. Verwijder de zaadjes uit de peper en snijd hem fijn. Verhit de olijfolie en fruit de sjalot, knoflook en peper. Voeg de broccoli toe en bak 2 minuten mee. Blus af met de bouillon. Kook de broccoli op hoog vuur in circa 10 minuten gaar.

Haal de soep van het vuur en pureer de broccoli met de staafmixer. Verdeel de soep over borden, schep er een lepel crème fraîche in, en strooi de croutons erover.

### **Kaascroutons**

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de korstjes van het brood en snijd het brood in dobbelstenen. Meng het brood met de olie, verdeel het over een bakplaat en rasp de kaas erover. Bak de croutons in circa 10 minuten goudbruin en krokant en laat ze op keukenpapier afkoelen.