

## Broccoli soep

### Ingredienten:

- stronk broccoli
- 1 grote sjalot
- 1 groentebouillon of kippenbouillon tablet
- 1 liter water
- 3 eetlepels creme fraiche
- scheutje olijfolie
- 1 aardappel
- bosuitje
- peper en zout

Snipper de sjalot. Snijd de broccoli in roosjes, schil de stronk en snijd in stukjes. Schil de aardappel en snijd in blokjes. Verhit de olie in een soeppan en fruit de sjalot 5 min. op laag vuur. Voeg de aardappel, broccoli en het bouillontablet toe. Schenk het water erbij en breng aan de kook. Laat de soep met de deksel op de pan op laag vuur 15 min. koken. Houd evt. een paar roosjes broccoli achter voor de garnering. Pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak met peper en eventueel zout.

Roer de crème fraîche los en breng op smaak met peper en eventueel zout. Snijd de rest van de broccoli in kleinere roosjes. Verdeel de soep over de kommen. Garneer met ringetjes bosui, de achtergehouden roosjes broccoli en de crème fraîche.

