

Broccoli soep

2 stronken broccoli

½ courgette

2 grote uien

1 eetl kokosolie

1 kleine bolknoflook

½ theel chilivlokken

1¼ ltr groentebouillon

Versgemalen peper

peterselie



Bereiding:

Maak de groenten schoon en snij in grove stukken.

Fruit de ui en knoflook in de kokosolie, voeg de broccoli en courgette toe en roerbak deze kort mee.

Voeg de bouillon, peper en chilivlokken toe en laat de groenten op zacht vuur gaar worden.

Maak er met de staafmixer of blender een gladde soep van.

Garneer met wat peterselie.

Smakelijk eten !

