



Broccolisoup met een snuf oude kaas

Diepgroene broccolisoup met een hartige toets geraspte oude kaas. Boordevol groenten en snel op tafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Soep

Ingrediënten

- 1 grote broccoli (ongeveer 500 gr)
- 1 ui
- 1 aardappel
- 1 teentje look
- 1 el olijfolie
- 9 dl groentebouillon
- 40 gr geraspte oude kaas
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Verdeel de broccoli in roosjes en snij de steel in stukjes. Snij ui en aardappel in blokjes en pers de look.
2. Stoof ui en look 3 minuten in de olijfolie op middelhoog vuur.
3. Voeg aardappel en broccolisteeltjes toe en bak 3 minuten mee.
4. Giet de bouillon erbij, breng aan de kook en voeg na 5 minuten de broccoliroosjes toe.
5. Laat nog 10 minuten koken tot de broccoli zacht is.
6. Mix de soep glad, roer de geraspte kaas erdoor en kruid met zout en peper.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)