



## BRILJANTE BROCCOLI SOEP

### NODIG

2 gesnipperde uien  
1 teen knoflook geperst  
klontje (room)boterscheutje  
olijfolie  
1 broccoli gewassen en in stukjes  
2 geraspte wortels in blokjes  
1,5 liter (kippen)bouillon  
150 gram geraspte kaas  
1 tl mosterd  
125 gram spek

### DOEN

1. Fruit ui en knoflook in boter en olie. Voeg de wortels en broccoli toe en laat ongeveer 10 minuten stomen (wel regelmatig roeren) Voeg de bouillon toe en laat 15 minuten zachtjes doorkoken.
2. Bak ondertussen de spekjes. Haal de pan van het vuur, breng op smaak met peper en zout. Doe de kaas en de mosterd erdoor.
3. Pureer de soep met de staafmixer. Serveer de broccolisoepp in een kom, doe de spekje erop en garneer eventueel met peterselie.



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)