



Genieten van Italiaanse broccolisoeep

NODIG

- 4-6 pers
- 30 minuten

- 1 ui gesnipperd
- 2 tenen knoflook
- 4 ansjovis
- snufje gedroogde Chilipeper
- 2 aardappels geschild in blokjes
- 1,5 liter bouillon
- 1 broccoli in roosjes
- 1 tl oregano

DOEN:

1. Fruit in olie de ansjovis, ui, knoflook en chilipeper.
2. Voeg de gekookte bouillon en aardappel toe. Na 10 minuten voeg je de broccoli toe.
3. Laat 10 minuten koken, maak het geheel fijn met een staafmixer en breng op smaak met oregano en eventueel peper en zout.



comfort
food

WWW.BONAPETIT.NU