

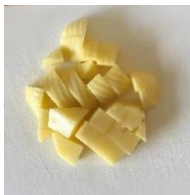
# Broccolisoeep

## Wat heb je nodig

500 gram broccoli  
1 aardappel  
½ prei  
1 teentje knoflook  
500 ml water  
1 bouillontablet  
1 eetlepel olie  
125 gram crème fraîche



## Staafmixer



Verdeel de broccoli in roosjes.  
Was de broccoli in een vergiet en laat ze uitlekken.  
Schil de aardappel, was hem en snijd in stukjes.



Haal de uiteinden van de prei af en was de prei.  
Snijd de prei in ringen.  
Pel de knoflook en snijd hem in stukjes.



Doe de olie in een pan.  
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.  
Doe de prei en knoflook in de pan en bak al omscheppend 2 minuten.  
Doe de stukjes aardappel erbij en bak al omscheppend nog 5 minuten.



Giet het water erbij en zet de kookplaat op de hoogste stand.  
Doe de broccoli en de bouillontablet erbij.  
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.  
Met het deksel op de pan, 20 minuten zachtjes laten koken.



Zet de kookplaat uit en haal de pan eraf.  
Doe de helft van de soep in een beslagkom en pureer dit met de staafmixer.  
Doe de gepureerde soep in een andere pan.  
Pureer de rest van de soep op dezelfde manier en doe dit ook in die pan.



Zet de pan met soep op de kookplaat, op de laagste stand.  
Verwarm de soep nog 5 minuten.  
Schep de soep in soepkommen.  
Schep in iedere kom 1 eetlepel crème fraîche.