

# Broccoli feta soep

## Wat heb je nodig

400 gram broccoli  
75 gram feta  
2 teentjes knoflook  
750 ml water

20 gram rijst  
1 bouillon tablet  
1 snufje chili vlokken  
1 snufje peper



Snijd de harde steel eraf.  
Verdeel de broccoli in roosjes.  
Was de broccoli in een vergiet onder de koude kraan.  
Laat het even uitlekken.



Snijd de uiteinden van de knoflookteentjes af.  
Pel de knoflookteentjes.  
Leg de feta op een snijplank.  
Snijd de feta in kleine stukjes.



Doe de broccoli roosjes in een pan.  
Schenk het water erin.  
Pers de knoflookteentjes er bovenuit.



Strooi de peper erover en doe het deksel op de pan.  
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.  
Als het kookt, op de laagste stand zetten.  
Laat het 25 minuten zachtjes koken.



Zet de kookplaat uit.  
Leg een onderzetter op het werkblad en zet de pan erop.  
Pureer met de staafmixer tot een gladde soep.  
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.



Verkruimel een bouillontablet en doe hem in de soep.  
Doe de rijst voorzichtig in de soep.  
Roer alles door elkaar.  
Zet na 5 minuten de kookplaat op de laagste stand.



Laat het 20 minuten zachtjes koken.  
Regelmatig roeren.  
Schep de soep in de kommen.  
Verdeel de feta erover en dien gelijk op.