

# Broccoli soep spekjes

## Wat heb je nodig

250 gram broccoli  
1 prei  
1 teentje knoflook  
65 ml slagroom

½ bouillontablet  
500 ml water  
1 eetlepel olie  
125 gram spekreepjes



Zet de lege koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.  
Doe de spekjes in de koekenpan.  
Bak de spekjes 15 minuten, regelmatig omscheppen.  
Doe de spekjes op een bord en laat ze afkoelen.



Snijd de prei in de lengte doormidden.  
Was 1 helft onder de koude kraan.  
De andere helft gebruik je niet.  
Snijd de halve prei in dunne halve ringen.



Verdeel de broccoli in kleine roosjes en doe ze in een zeef.  
Was de broccoli onder de koude kraan en laat even uitlekken.  
Pel het teentje knoflook en snijd de uiteinden eraf.  
Snijd de knoflook in kleine stukjes.



Doe de olie in een pan en zet hem op de kookplaat.  
Laat de olie warm worden op de middelste stand.  
Doe de prei en de knoflook in de pan.  
Bak het al omscheppend 2 minuten.



Doe de broccoli ook in de pan.  
Bak al omscheppend 2 minuten.  
Doe de bouillontablet er bij en schenk het water er ook bij.  
Doe het deksel op de pan.



Breng het aan de kook en zet de kookplaat op de laagste stand.  
Laat het 30 minuten zachtjes koken.  
Zet de kookplaat uit en zet de pan op een onderzetter.  
Pureer met de staafmixer tot een gladde soep.



Schenk 50 ml slagroom erbij.  
Doe de spekjes er ook bij en roer het door elkaar.  
Schep de soep in kommen en verdeel de rest van de slagroom erover.  
Dien gelijk op.