

Broccoli soep pesto

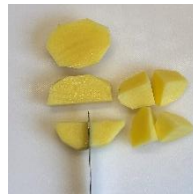
Wat heb je nodig

400 gram broccoli
1 aardappel (middel groot)
1 kleine ui
1 teentje knoflook
100 gram spekreepjes
1 eetlepel olie

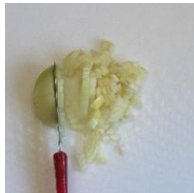
750 ml water
1 bouillontablet
1 eetlepel pesto
crème fraîche
1 snufje peper



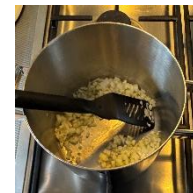
Zet een lege koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de spekreepjes in de koekenpan.
Bak ze al omscheppend 15 minuten.
Doe ze op een bord met keukenpapier en laat even uitlekken.



Verdeel de broccoli in kleine roosjes.
Was de broccoli.
Schil en was de aardappel.
Snijd de aardappel in stukjes.



Pel de ui en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de ui in kleine stukjes.
Pel het teentje knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de knoflook in kleine stukjes.



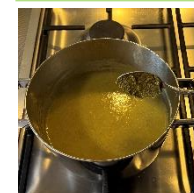
Doe de olie in een pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de ui en de knoflook in de pan.
Bak ze al omscheppend 2 minuten.



Doe de broccoli, de aardappel en de bouillontablet erbij.
Schenk het water er ook bij.
Breng het aan de kook, af en toe roeren.
Zet de kookplaat op de laagste stand.



Doe het deksel op de pan.
Laat het 15 minuten zachtjes koken.
Zet de kookplaat uit en haal de pan van de kookplaat.
Pureer de soep met de staafmixer.



Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de pesto en de spekjes in de soep.
Roer alle goed door elkaar en laat 5 minuten meewarmen.
Scheep de soep in de kommen en doe er een lepel crème fraîche bij.