

BROCCOLI PREISOEP MET CROUTONS

Benodigdheden : voor **4** personen

1	stronk	Broccoli
1	st	Preistengel
1	st	Aardappel (liefst bintje of zo)
1	st	Ui
2	st	Look (of naar smaak)
12	dl	Water
2	blokjes	Groenten- of kippenbouillon
2	sneden	Oud brood
1	dl	Room
		Peper en zout
1	handje	Tuinkers

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Snij 1 broccoli in roosjes.

Schil dan de stronk en snij hem in kleine blokjes

Spoel en snij 1 prei in ringen

Schil 1 aardappel (liefst bintje of zo) en snij hem in 4.

Schil 1 ui en snipper hem. Pel en snipper naar smaak 1 of 2 teentjes look.

Fruit de ui en look aan in wat boter tot hij glazig is.

Voeg dan de fijn gesnedne broccolistronk en roerbak voor 1 of 2 minuten.

Doe hierbij de prei en de broccoliroosjes en roerbak nog even verder.

Giet er nu 12 dl water bij en brokkel er twee bouillonblokjes bij (kippen of groenten)

Nu mag de gesneden aardappel mee in de pot en laat 20 minuten koken.

Mix dan de soep glad en breng op smaak met peper en zout.

Snijd dan 2 sneden "oud" brood in blokjes en bak ze, eventueel samen met wat geperste knoflook, goudbruin krokant in wat olie.

Voor het opdienen doe je nog 1 dl room bij de soep en laat nog even goed doorsarmen,.

Verdeel de soep over 4 kommen of borden en werk af met de croûtons en eventueel wat tuinkers.

Tip:

Wil je nog meer smaak? Doe dan net voor het opdienen nog een handvol geraspte oude kaas in de soep.

Smakelijk.

=====