

Ingrediënten

- 1 eetlepel(s) Margarine, plantaardig
- 1 middelgroot/middelgrote Rode ui, fijn gesneden
- 2 stuk(s) Selder
- 900 ml Bouillon, groente, bereid
- 1 hele Bloemkool, in roosjes
- 300 g Aardappelen, natuur, gekookt
- 250 ml Melk, mager
- 500 g Paprika, alle kleuren, in reepjes gesneden
- 1 eetlepel(s) Basilicum, vers



Porties: 1 portie(s)

Voeg er nog 200ml extra water aan toe!!!

Deze romige soep is gemaakt van 2 groentes die je misschien niet zo snel bij elkaar zou verwachten, maar de combinatie is heerlijk.

Recept

Totale tijd:	Vorbereidingstijd:	Bereidingstijd:	Porties:	Moeilijkheidsgraad:
50min	15min	35min	4	Gemakkelijk

Verwarm de boter in een grote soeppan op middelmatig vuur. Voeg de uien en selderij toe. Roer dit zo'n 5 min goed door. Voeg de bouillon toe samen met nog 375 ml water en breng aan de kook. Voeg de bloemkool, paprika en de aardappel toe en verlaag het vuur. Laat zo'n 20 min sudderen totdat de aardappel kruimig en zacht is. Roer de melk er door en laat dit nog zo'n 2 min staan.

Giet daarna in delen de soep in de blender totdat het een gladde massa is. Giet terug in de soeppan en voeg de basilicum toe. Warm nog even op en schep op.

Bron 06/02/2015

weightwatchers

<http://www.weightwatchers.nl/food/rcp/RecipePage.aspx?recipeid=221094>

<https://www.weightwatchers.com/nl/recipe/bloemkool--en-paprikasoep-1/5626ea0338fc582334ad5df8>

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=895527743815090&set=oa.1552748198272331&type=3&theater>

Fotos

