

## Ingrediënten

Broccoli is veelzijdig en zeer gezond. Combineer ze met kruidenkaas en blokjes ham en je krijgt een stevige en smakelijke soep voor bij de boterham, de lunch of zomaar tussendoor.

Voor dit recept heb je [groentebouillon](#) nodig.



### extra materiaal:

- een beetje keukentouw voor het bouquet garni
- een staafmixer

Dit gerecht kan je al op tafel zetten vanaf €2 per persoon.

De ingrediënten in dit recept zijn voor **4 personen**.

### Ingrediënten

- 2 broccoli 's
- 1 prei
- 2 uien
- 1 teentje look
- 3 l groentebouillon
- 100 g verse kruidenkaas met look en tuinkruiden
- 200 g gekookte ham (dikke snee of in blokjes)
- een paar blaadjes laurier
- een paar takjes verse tijm
- een klontje boter of wat olijfolie

### Gebruikt:

- 3 groentebouillonblokjes
- 2 kippenbouillonblokjes
- 500g broccoli

## Recept

- Versnij de prei grof. Gebruik ook gerust een deel van het groen van de prei.
- Snij de broccoli in roosjes. Snij ook de steeltjes van de groente in stukjes, want ze bevatten veel smaak.
- Was de prei en de stukjes broccoli in ruim water, zodat er geen zand of aarde achterblijft.
- Verzamel de groenten in een vergiet en laat ze uitlekken.
- Verhit een ruime stoofpot of een soepketel op matig vuur. Giet er een scheutje olijfolie in.
- Pel de uien en de look. Snij de groenten grof.
- Stoof de uien en de look in de olijfolie. Roer regelmatig en laat de uien niet bruin worden.
- Hou enkele kleine broccoliroosjes opzij. De rest van de broccoli en de stukjes prei mogen de pot in. Laat alles enkele minuten stoven en roer de groentemengeling regelmatig even om.
- Maak een bouquet garni en voeg het toe aan de groenten.
- Schenk de groentebouillon bij de groenten.
- Laat de soep een half uurtje sudderen op een zacht vuur.
- Verwijder het bouquet garni en mix de soep grondig. Voor een fijner resultaat kan je de soep ook zeven.
- Schep de kruidenkaas in de soep en mix alles nog even.
- Strooi (kort voor het serveren) de overgebleven roosjes broccoli in de soep. Laat ze heel even garen.
- Snij de gekookte ham in kleine kubusjes.

### afwerking:

- Strooi in elke soepkom of –bord een portie hamblokjes. Schep er ook telkens een beetje verse kruidenkaas bij.
- Schenk er de warme broccolisoepe over.

Bron 07/01/2010

DAGELIJKSE KOST



**hoofdgerecht** 3 tot 6 euro  
keukenweetjes salades en koude  
gerechten **minder dan 3 euro**  
basistechnieken **familiekost**  
6 tot 10 euro **dessert** vernieuwend  
**internationaal** voorgerecht  
klassieker **ken je product**

Link : <http://www.een.be/programmas/dagelijkse-kost/recepten/broccolisoepe-met-kruidenkaas-en-ham>

Link 08/03/2018 : <https://dagelijksekost.een.be/gerechten/broccolisoepe-met-kruidenkaas-en-ham>

## Info Nieuwste versie 03/2018

⌚ 50 minuten 🍖 Vlees

Broccoli is veelzijdig en zeer gezond. Combineer ze met kruidenkaas en blokjes ham en je krijgt een stevige en smakelijke soep voor bij de boterham, de lunch of zomaar tussendoor.

## INGREDIËNTEN

ALLES DEELGERECHT RAYON

aantal personen: 4 - +

gekookte ham (dikke snee of in blokjes) 200 g

verse kruidenkaas met look en tuinkruiden 100 g

groentebouillon 3 l

look 1 teentje

ajunen 2

broccoli's 2

prei 1

olijfolie

verse laurier

verse tijm

## BENODIGDHEDEN

een beetje keukentouw voor het bouquet garni, een staafmixer

## BROCCOLISOEP MET KRUIDENKAAS EN HAM

- 1** *1 prei*  
Versnij de prei grof. Gebruik ook gerust een deel van het groen van de prei.
- 2** *2 broccoli's*  
Snij de broccoli in roosjes. Snij ook de steeltjes van de groente in stukjes, want ze bevatten veel smaak.
- 3**  
Was de prei en de stukjes broccoli in ruim water, zodat er geen zand of aarde achterblijft.
- 4**  
Verzamel de groenten in een vergiet en laat ze uitlekken.
- 5**  
Verhit een ruime stoofpot of een soepketel op matig vuur. Giet er een scheutje olijfolie in.
- 6** *2 ajunen, 1 teentje look*  
Pel de uien en de look. Snij de groenten grof.
- 7** *olijfolie*  
Stoof de uien en de look in de olijfolie. Roer regelmatig en laat de uien niet bruin worden.

**8** Hou enkele kleine broccoliroosjes opzij. De rest van de broccoli en de stukken prei mogen de pot in. Laat alles enkele minuten stoven en roer de groentemengeling regelmatig even om.

**9** *verse laurier, verse tijm*  
Maak een bouquet garni en voeg het toe aan de groenten.

**10** *3 l groentebouillon*  
Schenk de groentebouillon bij de groenten. Bekijk hier hoe je verse bouillon maakt.

**11** Laat de soep een half uurtje sudderen op een zacht vuur.

**12** Verwijder het bouquet garni en mix de soep grondig. Voor een fijner resultaat kan je de soep ook zeven.

**13** *100 g verse kruidenkaas met look en tuinkruiden*  
Schep de kruidenkaas in de soep en mix alles nog even.

**14** Strooi (kort voor het serveren) de overgebleven roosjes broccoli in de soep. Laat ze heel even garen.

**15** *200 g gekookte ham (dikke snee of in blokjes)*  
Snij de gekookte ham in kleine kubusjes.

#### AFWERKING

**16** Strooi in elke soepkom of -bord een portie hamblokjes. Schep er ook telkens een beetje verse kruidenkaas bij.

**17** Schenk er de warme broccolisoepp over.