

Ingrediënten

Pour 2 personnes:

- 1 petit brocoli
- 1 poireau
- 1 courgette
- 1/2 cube de bouillon de légumes
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- sel, poivre
- curry



Recept

*Laver les légumes. Couper le poireau et la courgette en rondelles.
Séparer les fleurs du brocoli.
Mettre tout dans une casserole avec le bouillon de légumes.
Recouvrir d'eau bouillante et laisser cuire 20 à 25min.
Mixer le plus finement possible avec la moitié de l'eau de cuisson.
Assaisonner et ajouter le curry à votre convenance, environ 1 cuillère à café.
Ajouter la crème, fouetter et remettre à chauffer avant de servir.*

Bron



<http://rosenoisettes.blogspot.co.uk/2013/11/soupe-de-legumes-verts-au-curry.html>

Info Martine Lycke 09/11/2013

Grote broccoli.
2.5l water + 5 bouillonblokjes Light Knorr Kip

Opgelet voor de protjes ☺