



🕒 30 min 🍳 Makkelijk 💶 Goedkoop 🇧🇪 Belgisch 🍴 Soep

Ingrediënten

broccoli's	2
witte uien (in stukjes)	2
groentebouillon	2 l
olijfolie	
pastinaken	6
knoflook (geplet en in stukjes)	3 teentjes
amandelschilfers	
zwarte peper	

Info Martine Lycke 05/10/2017

1 broccoli : 500g
5 kleine pastinaken
1 grote ui
1 teentje look
3 el groentebouillon
2 kippenbouillonblokjes
3 l water

Recept

- 1 Schil de pastinaken en snij ze in stukken. Snij de broccoli in roosjes en schil de stam. Het binnenste gedeelte van de stam mag je gebruiken in de soep.
- 2 Stoof de ui en knoflook aan in olijfolie. Voeg hierna de groentebouillon, broccoli en pastinaken toe. Laat alles gaar koken en mix tot een romige soep.
- 3 Rooster net voor het opdienen de amandelschilfers in een antiaanbakpan zonder vetstof en strooi ze over de soep. Werk af met zwarte peper.

Bron

Libelle*lekker* Sandra Bekkari

<https://www.libelle-lekker.be/bekijk-recept/77340/recept-van-sandra-bekkari-broccoli-pastinaaksoep>

Fotos

