

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals water, bak- en braadmiddelen, peper en zout, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Courgette-broccolisoeep

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 courgette
-  300 g broccoli
-  1 groentebouillonblokje
-  2 speltpita's
-  100 g geitenkaas

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Snijd de courgette in blokjes en de broccoli in roosjes.
3. Kook ondertussen 750 ml water en voeg het bouillonblokje hieraan toe.
4. Verhit een scheutje olie in de pan en bak de courgette en de broccoli hier zo'n 3 minuten in.
5. Giet de bouillon bij de groenten en laat dit 5 minuten koken.
6. Knip ondertussen het pitabroodjes doormidden en knip iedere helft in driehoekjes.
7. Besprenkel met wat olie, peper en zout.
8. Verdeel over de bakplaat en bak zo'n 8 minuten in de oven.
9. Voeg 75 gram geitenkaas toe aan de soep en pureer het geheel met een staafmixer tot een gladde massa.
10. Verdeel de soep over twee kommen en maak af met de rest van de geitenkaas.

Eet smakelijk!

BRON: chickslovefood.com

