



## Broccolisoep met room

**2 PERSONEN - voorgerecht**

⌚ minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🍷 250 g broccoli
- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 zout en peper
- 🍷 ½ tl komijnpoeder
- 🍷 1½ stengels bleekselderij
- 🍷 ½ gele ui
- 🍷 1 teentje knoflook
- 🍷 500 ml groentebouillon
- 🍷 4 el slagroom + 2 el voor garnering

**MATERIAAL:** bakplaat met bakpapier, staafmixer

**ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de heteluchtoven voor op 180°C.
2. Snijd de broccoli in roosjes en verdeel over een bakplaat.
3. Druppel er wat olijfolie en peper, zout en komijnpoeder overheen.
4. Bak de broccoli 20 minuten in de voorverwarmde oven.
5. Snijd de bleekselderij in stukjes, snipper de ui, en snijd de knoflook fijn.
6. Verwarm een eetlepel olijfolie in een soeppan boven middelhoog vuur.
7. Voeg de knoflook en ui toe en bak, totdat de ui begint te verkleuren.
8. Voeg de bleekselderij toe en bak een paar minuten mee.
9. Voeg de geroosterde broccoli toe en schep alles goed door elkaar.
10. Schenk de groentebouillon erbij en laat 15 minuten zachtjes koken.
11. Haal de pan van het vuur en laat even afkoelen.
12. Pureer de soep met een staafmixer tot een glad mengsel.
13. Voeg de slagroom toe en roer goed.
14. Breng opnieuw aan de kook en breng op smaak met peper.
15. Schep de soep over in 2 kommen of diepe borden.
16. Garneer de kommen met een eetlepel slagroom.

**BRON:** [lowcarbchef.nl](http://lowcarbchef.nl)

