

Soepen en voorgerechten

## Broccolisoep

Totale tijd:

30 minuten

Porties:

2

### Ingrediënten

- 400 gr broccoli
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 500 ml groentebouillon
- Water
- Gemalen nootmuskaat
- Peper en zout

### Methode

Vorbereitung:

30

Bereiding:

0

Porties:

2

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 0

1. Was de broccoli en snijd in kleine stukken. Pel de ui en de knoflook en snijd fijn.
2. Doe de broccoli, de ui, de knoflook en de groentebouillon in een pan. Vul de pan met water tot de groenten onder staan.
3. Breng het geheel aan de kook en laat 10 minuten koken tot de broccoli gaar is.
4. Bevestig de staafmixervoet op de Braun MultiQuick staafmixer en pureer alles tot een gladde soep. Voeg vervolgens wat nootmuskaat toe. Verdun de soep met water als deze nog wat te dik is. Breng op smaak met peper en zout.

This recipe was prepared using Braun's Multiquick 5V Fit hand blender with its blending shaft.