BROCCOLI-GEITENKAASSOEP

INGREDIËNTEN

- 1 ui
- 2 stronken broccoli
- 2 tl gemberpoeder
- 1.2 l warm water
- 2 groentenbouillonblokjes
- 200 g zachte geitenkaas
- 340 g witte bonen, pot
- 65 g amandelschaafsel
- Extra vierige olijfolie

BEREIDING

1. Pel en snipper de ui.
2. Snijd de broccoli in roosjes
3. Verhit een scheutje olie in een diepe pan en fruit de ui en de gemberpoeder circa 1 minuut.
4. Voeg de broccoliroosjes toe en bak circa 2 minuten mee.
5. Schenk het water erbij en voeg de bouillonblokjes toe. Breng het geheel aan de kook en kook circa 8 minuten.
6. Verbrokkel de geitenkaas
7. Giet de witte bonen af en spoel ze schoon.
8. Voeg de geitenkaas en de witte bonen toe aan de bouillon en verwarm circa 2 minuten mee.
9. Pureer de soep met een staafmixer glad.
10. Verwarm ondertussen een koekenpan en rooster het amandelschaafsel in circa 3 minuten goudbruin.
11. Verdeel de soep in soepborden en strooi er het amandelschaafsel overheen. Besprenkel met een beetje extra vierige olijfolie.

Eet smakelijk!