



BROCCOLISOEP MET KURKUMA.

Alhoewel we weten dat broccoli te boek staat als een van de meest gezonde voedingsmiddelen ter wereld, lust ik dus geen broccoli. Ik eet het wel, maar wring het erdoor. Met soja, met weet-ik-veel erover. Ik lust geen broccoli. En dan ligt er nog een hele stronk in de koelkast. Ik heb het maar eens geprobeerd als soep. Want ik lust heel graag soep. En wat was het resultaat ? Lekker !

Nodig voor 4 personen.

- * ca 800 gram broccoli.
- * Een worteltje verse kurkuma met een oranje dunne schil. Ter grootte van een 1/2e pink. Goed gewassen en ongeschild. (1/2 theelepel poeder mag ook)
- * 1 dikke ui.
- * 2 teentjes knoflook.
- * ca 8 dl groentebouillon.
- * 4 eetlepels gehakte dille.
- * 1 eetlepel citroensap.
- * 2 eetlepels olijfolie.
- * 3 eetlepels pijnboompitten.
- * vers geraspte nootmuskaat.
- * zout en peper naar smaak.
- * 100 gram creme fraîche

Bereiden;

1. Was de broccoli en snij de roosjes in stukjes.
2. Was nogmaals de stronk en snij deze ook in stukjes.
3. Snipper de uien en hak de knoflook fijn.
4. Snij de kurkuma in hele dunnen schijfjes.
5. Doe nu nu broccoli, uien, kurkuma, knoflook in de pan met groentebouillon.
6. Laat de soep ca 20 minuten op een middelhoog vuur sudderen. Met het deksel op de pan.

7. Haal de pan van het vuur en laat de soep een beetje afkoelen.
 8. Voeg nu de dille, citroensap en olijfolie en de helft van de pijnboompitten toe.
 9. Pureer de soep met een staafmixer. Voeg wat water toe als de soep te dik is.
 10. Schenk de soep weer in de pan, en warm het even op een laag vuurtje weer op.
 11. Breng de soep nu op smaak met de nootmuskaat, peper en zout.
 12. Schep de soep in een soepkom, doe er een schepje creme fraîche over en strooi de pijnboompitten erover.
- Takje dille in een hoek,.. Jammie ! En de kleur is prachtig !

Met een smakelijke groet van Tienieke