

Broccoli SOEP!

Ingrediënten

1 liter water

4 el. Olijfolie

1 Ui

2 tenen knoflook

2 blokjes groentebouillon

Snufje peper en zout

1 broccoli

1 blik kikkererwten

1 el. Curcuma-poeder

1 el. Kerriepoeder

1 el. Komijnpoeder

Instructies

1. Snij de knoflook en ui in kleine stukjes en bak de knoflook en de ui vervolgens op middelhoog vuur in de olijfolie in een soeppan.
2. Snij de broccoli in stukken (gebruik de hele stam ook) en bak even kort mee.
3. Laat de kikkererwten uitlekken en voeg toe aan de pan.
4. Voeg 1 liter water en de 2 bouillonblokjes toe. Voeg ook het curcuma-, kerrie- en komijnpoeder toe. Laat dit ongeveer 15 minuten koken.
5. Gebruik de staafmixer om het geheel tot een egale en stevige soep te pureren.
6. Voeg naar smaak een snufje peper en zout toe aan de soep en smullen maar!

Eet smakelijk!

IJsbeerINC.

