

# BROCCOLISOEP

## met gepofte knoflook

### Ingrediënten:

- 600 gr broccoli
- 1 bolletje knoflook
- 1 ltr bouillon
- 4 el kokosroom
- peper en zout
- blaadjes basilicum

### Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Snij het kapje van de knoflook er af zodat je de tenen een beetje kunt zien, plaats de bol in een ovenschaaltje, besprenkel met wat olijfolie en dek af met aluminiumfolie. Pof de bol ca. 45 minuten tot deze zacht is. Laat afkoelen en druk de puree uit de tenen.
3. Snij de broccoli in stukken en doe deze in een pannetje met een liter bouillon. Kook dit ongeveer 5 minuten, zodat de broccoli nog beetgaar is.
4. Neem ongeveer 150 ml van de bouillon, samen met de broccoli, knoflookpuree en kokosmelk en mix dit met de blender tot een mooie gladde soep is. Wanneer je de soep te dik vindt, voeg je gewoon nog wat bouillon toe.
5. Garneer met wat blaadjes basilicum.

### Tip!

- 100 gr wortel
- 100 gr bleekselderij
- 100 gr knolselderij
- 100 gr prei
- 1 ui
- 2 knoflooktenen
- 1 el peterselie
- 1 el lavas
- 1 el selderij
- 1 rood pepertje
- 100 gr himalayazout

#### Maak zelf Bouillonblokjes:

Doe alle ingrediënten in de foodprocessor totdat het een mooie kruidige pasta is. Schep een ijsblokjesvorm vol. 1 blokje staat voor één bouillonblokje.

