**Broccolisoep**

Ingrediënten:

1 grote stronk broccoli

1 prei

1 ajuin

1 à 2 teentjes knoflook

1 bouillonblokje (kip of groenten)

bieslook

Werkwijze:

Stoof de ui en knoflook in wat boter of olijfolie. Voeg de in roosjes verdeelde broccoli (gebruik ook de stronk) en in ringen gesneden prei toe. Laat alles goed aanstoven en voeg dan 1,5l water en het bouillonblokje toe. Kruid met peper en zout. Als alles goed doorgekookt is, mix je de soep fijn. Om te presenteren snipper je er wat bieslook over.

Je kan ook een aardappel toevoegen om de soep dikker te maken, of room om ze te verfijnen.

Smakelijk!