

MARLEY SPOON



Cheesy broccolisoeep

met een geurige tijmtopping



ca. 20min



2 personen

Voor een kommetje vol comfort hoef je geen uren in de keuken door te brengen, dat bewijst deze superkazige soep wel! Zondig lekker, maar wel ruimschoots gevuld met een ijzersterk groene groente: de broccoli. Deze meesterlijke kool is een graag geziene gast voor het maken van een soep, maar heeft vanwege zijn milde smaak een klein oppeppertje nodig. Wij hebben met onze tijmtopping de juiste match gevonden!

Wat je van ons krijgt

- groentebouillonblokje ⁹
- broccoliroosjes
- preiringen
- geraspte kaas ⁷
- verse tijm
- gedroogde tomaat ¹²
- voorgesneden aardappels

Wat je thuis nodig hebt

- boter of olie
- peper en zout

Kookgerei

- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan met deksel
- staafmixer
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), selderij (9), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

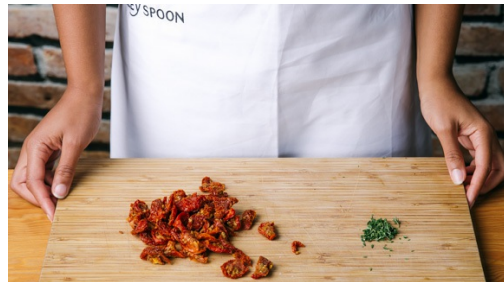
Voedingswaarde per portie

calorieën 525.0kcal, vet 24.4g, eiwit 26.1g, koolhydraten 43.9g



1. Prei stoven

Breng in een waterkoker 800ml water aan de kook. Verhit 1el boter of olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **preiringen** toe, dek af met een deksel en bak 5-6min op middelhoog vuur tot ze zacht zijn. Roer af en toe door. Breng op smaak met zout en peper.



4. Toppings maken

Ris intussen de blaadjes van de **overige tijm**. Haal de **zongedroogde tomaten** uit de verpakking en dep ze droog met keukenpapier. Hak de **tomaten** grof.



2. Groente koken

Doe intussen de **aardappels, broccoli** en de **helft van de tijmtakjes** in een middelgrote kookpan. Voeg het zojuist gekookte water toe en verkruiemel het **bouillonblokje** erboven. Breng aan de kook en kook met de deksel op de pan 5-6min.



5. Soep blenden

Voeg de **helft van de kaas** aan de soeppan toe en pureer alles met een staafmixer tot een gladde **soep**. Breng op smaak met flink peper en zout. Voeg evt. nog wat water toe.



3. Prei toevoegen

Vis, zodra de **prei** zacht is, de **tijmtakjes** uit de soeppan en gooi ze weg. Doe de gebakken **prei** erbij en kook nog 5min op middelhoog vuur met een deksel afgedekt.



6. Soep garneren

Verdeel de **soep** over kommen en garneer met de **rest van de kaas, tijmblaadjes** en **zongedroogde tomaten**.