

# MARLEY SPOON



## Cheesy broccolisoepp

met een geurige tijmtopping



ca. 20min



Voor 3-4 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

- verse tijm
- preiringen
- gedroogde tomaat <sup>12</sup>
- broccoliroosjes
- voorgesneden aardappel
- groentebouillonblokje <sup>9</sup>
- geraspte kaas <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- boter of olie
- peper en zout

## Kookgerei

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

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

### Allergenen

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

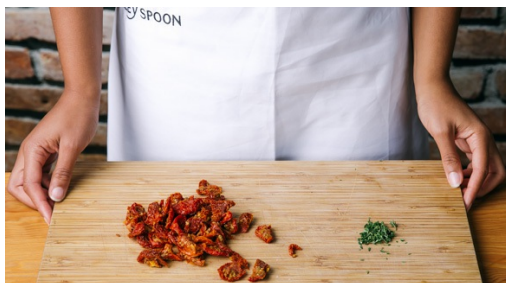
### Voedingswaarde per portie

calorieën 420.0kcal, vet 16.1g, eiwit 21.2g, koolhydraten 41.6g



1. Prei stoven

Breng in een waterkoker 1,5L 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 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 grote kookpan. Voeg het zojuist gekookte water toe en verkruiemel de **bouillonblokjes** 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**.