

BROCCOLIVELOUTE MET GARNITUUR VAN GEROOKTE VIS

Benodigheden (6 personen)

-2 ajuinen -2 tenen look -enkele takjes
soepselder -2 aardappelen -750 gr broccoli
-20 cl slagroom -1,5 l gevogelteaouillon
(van blokjes) -olijfolie, peper

garnituur: gerookte vis + geraspte mierikswortel en peterselie

Bereidingswijze

-het garnituur bereiden: stukjes vis + mierikswortel + fijngehakte peterselie mengen en apart zetten

-aardappelen schillen en in blokjes snijden -ajuin, look en selder (alleen de stengels) fijn snijden -broccoli in roosjes verdelen, de stengels in blokjes - in een kookpot de ajuin, look en selder even aanstoven in olijfolie - aardappelen en broccoli toevoegen en mengen -alles overgieten met water + bouillonblokjes en aan de kook brengen -als de groenten gaar zijn de soep mixen -op smaak brengen met kruiden -room toevoegen en nog even laten doorkoken

de soep uitscheppen en opdienen met in het midden van het bord het garnituur

Dit recept werd klaargemaakt en
geproefd op één van de
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

