



Broccolisoeep met kruidenkaas...

Ingrediënten voor 4 personen:

- gekookte ham dikke snee of in blokjes : 200 gr
- verse kruidenkaas met look en tuinkruiden : 100 gr
- 3 l groentebouillon
- 1 teentje look
- 2 uien
- 2 broccoli
- olijfolie/ laurier en tijm (voor garni)

Bereiding:

1. Van 5 tot 6 liter water groentebouillon maken
2. snij de prei grof + voeg ook een deel van het groen van de prei grof gesneden toe
3. Broccoli in roosjes snijden + ook wat steeltjes toevoegen (ze bevatten veel smaak)
4. Een klein deeltje van de broccoli opzij houden
5. Groenten wassen en laten uitlekken
6. Ruime stoofpot verhitten met lijfolie : Uien en look stoven + broccoli en prei toevoegen en enkele minuten meestoven
7. Bouquet garni maken
8. 30 minuten alles samen laten sudderen
9. Bouquet garni verwijderen
10. De soep grondig mixen (of zeven)
11. Kruidenkaas in de soep scheppen en alles terug even mixen
12. Overgebleven roosjes broccoli in de soep gooien en even laten garen
13. Gekookte ham in blokjes snijden
14. Afwerken:
 - in elk soepbord een portie hamblokjes strooien
 - beetje kruidenkaas bijvoegen in het bord
 - broccolisoeep erover scheppen