



## Lentesoep met bieslook en mozzarella

Benodigheden: (6 personen)

- 200 gr broccoli, 200 gr bloemkool, 200 gr wortelen, 1 ½ l kippenbouillon, 1 ui
- 3 eetlepels bieslook, 80 gr mozzarella, 1 hardgekookt ei

Bereidingswijze:

- ui snipperen, bloemkool en broccoli in kleine roosjes verdelen en de wortelen in brunoise
- fruit de ui, voeg de groenten toe. Laat even stoven en overgiet met de bouillon.
- laat 10 minuten doorkoken
- verdeel de blokjes kaas over de borden
- schep er de soep op en versier met een plakje ei en bieslook