

22-10-2019

---

Kookavond

## Broccoli avocado soep

Nodig:

- 0,8 tot 1 liter water
- 1 bouillonblokje
- 1 stronk broccoli
- 4 kleine of 2 normale avocado's
- 1 (rode) ui
- 1-2 teentjes look
- 165 ml kokosmelk
- Peper en zout
- Olijfolie
- Curry
- Schepje roomkaas voor afwerking

Zo maak je het:

- Zet een grote pan op het vuur, voeg een scheutje olijfolie toe en fruit hierin de rode ui en de teentjes knoflook.
- Voeg er vervolgens het water en bouillonblokje toe en breng hierin meteen de broccoli aan de kook.
- Laat een paar minuten koken.
- Verwijder het vel en pit van de avocado's en snij het vruchtvlees in stukken.
- Voeg de avocado samen met de kokosmelk toe aan de bouillon.
- Pureer vervolgens met een staafmixer tot je een (enigszins) gladde massa krijgt.
- Voor een stevige soep kun je het geheel nog wat laten indikken, indien nodig.
- Breng op smaak met curry, peper, zout en kruiden die je zelf nog lekker vindt.
- Serveer in diepe borden of in glaasjes, eventueel met een schepje roomkaas voor de afwerking.
- Lekker met een vers stokbroodje of ciabatta.