



Soepen



BROCCOLISOEP MET ZOETE AARDAPPELS

1 biologische broccoli

1 grote zoete aardappel

1 ui

1 teentje knoflook

1 theelepel groentebouillon

1 eetlepel kokosolie

2 eetlepels crème fraîche

BEREIDING

Snij de ui en knoflook fijn en schil de zoete aardappel en snij deze in stukjes. Snij de stronken van de broccoli en was de broccoli. Fruit in een soeppan de ui en knoflook en voeg daarna 500 ml water en de groentebouillon, de broccoli en de zoete aardappel toe en kook het geheel zachtjes in 15 minuten gaar.

Voeg de crème fraîche toe en pureer de soep met een staafmixer. Doe de soep in een soepkom, serveer de soep met nog wat extra crème fraîche.