

Veur's Groene Soep

Wie: Zwanet Herbert
Smaak: Fris hartig
Bereidingstijd: 30 min
Afwastijd: Veel
Kosten p.p.: €1,10
Special thanks to: Tjad Herbert
Speciale benodigheden: Staafmixer, grote pan
Serveersuggestie: Zure room en dille

Ingrediënten voor 5 personen:
1 Ui
2 tenen Knoflook
1 Broccoli
1 blokje Groente Bouillon + 750 ml water
250 ml Melk
400 g Cannellini bonen
250 g Diepvriesspinazie
1 Citroen
Zure room
Dille
1 unit Camembert
Olijfolie



Wat vindt Uw PromoCie:

Een goede soep is als voorspel tijdens het minnespel. Uw Promocie genoot werkelijk onstuimig van deze frisse ervaring met een hartig tintje

Bereiding:

1. Snijd de ui in blokjes en hak de knoflook fijn
2. Fruit deze enkele minuten met wat olijfolie in de soeppan
3. Voeg de groentebouillon en het water toe aan de pan
4. Snijd vervolgens de broccoli in hapklare stukken en voeg dit ook toe aan het mengsel
5. Laat dit 10 minuten koken
6. Voeg vervolgens de bonen, melk en de spinazie toe
7. Rasp de citroenschil en meng dit door de soep. Pers, naar eigen smaak, het citroensap van 0,5 tot 1 citroen en voeg dit toe aan het geheel. Voor een frisse soep, bel Marco Sprangers
8. Laat de soep 5 minuten koken en pureer het dan zorgvuldig fijn tot een glad geheel
9. Scheur de camembert in kleine stukjes in de soep en pureer dit eveneens totdat de camembert volledig is opgelost. Het hele pak er in één keer doorheen gooien blijkt ook te kunnen
10. Serveer de soep met een wolkje zure room en een takje dille. Past dit bij de soep? Misschien wel, misschien niet, maar elke soep lijkt wel direct 4x zo fancy

Wist je dat: De soep serieus lekkerder smaakt dan dat hij eruit ziet?

