

Broccoli cappuccino soep

Datum:	22-01-2025
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Frank Theeuwen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- olie of boter om in te bakken
- 4 sjalotjes
- 4 tenen knoflook
- 200 g aardappel
- 600 g broccoli
- 1000 ml groentebouillon (Maggi)
- 300 ml volle melk
- Snuf peper
- verse peterselie

Bereidingswijze:

Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Verhit een klein beetje olie of boter in een kleine soeppan. Fruit hierin de sjalotjes en knoflook.

Schil de aardappel, snijd in blokjes en voeg toe. Verdeel de broccoli in roosjes en voeg toe (de steel kun je ook in stukjes snijden en aan de soep toevoegen). Schenk de bouillon erbij en kook de soep 12-15 minuten tot de aardappel en broccoli goed gaar zijn. Pureer de soep met een staafmixer of in de blender.

Klop de melk op met een melkopschuimer. Vul de glaasjes voor 75% met soep. Schenk of lepel hierop voorzichtig de opgeklopte melk. Bestrooi met een snuf peper en wat fijngehakte peterselie. Serveer direct.

Tip:
Geen melkopschuimer in huis? Verwarm de melk dan zachtjes in een steelpannetje, schenk in een grote (meng)beker en mix schuimig met de staafmixer. Of doe de melk in de blender.