



Hapjes
Soepen

Verfijnde broccolisoeep met pesto

Voor 8 personen.

Ingrediënten

Voor de broccolisoeep

1 broccoli (in roosjes)
1 prei (in ringen)
1 ui (grof gesneden)
1 1/2 deciliter kippenbouillon
olijfolie
peper
zout

Voor de afwerking

50 gram roomkaas
1 deciliter culinaire room
10 basilicumblaadjes (kleine)
5 bladpeterselieblaadjes
40 gram parmezaanse kaas (geraspt)
25 gram pesto
5 Parmezaankrullen
peper
zout

Bereidingswijze

Stoof alle soepgroenten aan, voeg erna de kippenbouillon bij. Roer er de roomkaas en de geraspte Parmezaan eronder en enkele minuten later ook de peterselie. Doe de soep in een blender en mix ze zo glad mogelijk.

Klop de room schuimig met wat peper en zout. Verdeel de soep over glaasjes. Schep er de room op. Werk af met een theelepeltje pesto, een stukje Parmezaan en enkele basilicumblaadjes.

