

Broccolisoup met ei

- 500 gram broccoli
- 2 uien
- 2 bouillonblokjes
- 750 ml melk
- 250 ml water
- 1 theelepel **Peppr-it Hot**
- 1 eetlepel **Pedro Ximenéz-Edik**
- 1 theelepel kerriepoeder
- 4 eieren

Bereidingswijze

Fruit de uien en doe er de kerriepoeder en Peppr-it Hot bij.

Voeg broccoliroosjes toe.

Melk en water er bij en laat alles \pm 10 min. doorkoken.

Pureer het geheel met de staafmixer.

Breng opnieuw aan de kook en doe er de bouillonblokjes en de Pedro Ximenéz-Edik bij.

Serveer de soep met een partje gekookt ei.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

