

Amuse of tussengerecht: Broccolisoepje



Ingrediënten (amuse voor 6 personen, tussengerecht voor 4 personen)
600 ml bospaddenstoelenbouillon van 1 tablet, of een fond
250 gram broccoli, kan heel goed van de stronk
stukje foelie (of mespunt nootmuskaat)
1 slalotje, fijngehakt



Bereiden

Breng de bouillon aan de kook. Snijd de broccoli in grove stukken en snipper het sjalotje. Doe dit in de bouillon, voeg de foelie toe en kook 10 minuten. Haal de pan van het vuur en pureer de soep met een staafmixer. Daarna de soep nog door een zeef roeren. Niet alleen door de zeef gieten, want dan blijft er teveel lekkers in de zeef achter. Gewoon met de bolle kant van een soeplepel of met een houten lepel zoveel mogelijk door de zeef drukken. Verwarm de soep (niet koken) vlak voor het serveren. Schenk in glaasjes of koffiekopjes, viola. Eet smakelijk.

