



Maaltijdsoep met aardappel, broccoli en gerookte makreel



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie (+ extra)
2 uien (fijngesneden)
3 teentjes knoflook (fijngesneden)
2 broccoli (in roosjes)
4 aardappelen (geschild en in kleine blokjes gesneden)
1 l kippenbouillon (of groentebouillon - van 2 blokjes)
1 rustiek stokbrood (in plakjes)
200 gram cheddarkaas (geraspt, of andere geraspte kaas)
150 gram gerookte makreel
1 citroen (geraspte schil)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een diepe kookpot en fruit hierin de gesnipperde ui gedurende 5 minuten. Voeg de knoflook toe en roer. Voeg de roosjes van 1 broccoli en de aardappelen toe. Laat even meebakken en breng op smaak met peper en zout. Overgiet met de bouillon en breng aan de kook.
- 2.** Stoom of kook de roosjes van de tweede broccoli beetgaar en hou apart.
- 3.** Laat de soep 40 minuten pruttelen.
- 4.** Snij het stokbrood in plakjes. Leg ze naast elkaar op een bakplaat en bedruppel met olijfolie. Bestrooi met de cheddar. Zet 5 à 10 minuten onder een hete grill, tot de kaas mooi goudbruin is.
- 5.** Mix de soep glad. Werk af met de roosjes broccoli, de makreel en de citroenschil. Geef de plakjes stokbrood met kaas erbij.