



# Groene asperges- en broccolisiep



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 stronkje broccoli (in kleine roosjes)  
1 ui (fijngesneden)  
olijfolie  
1 teentje knoflook (fijngesneden)  
2 stengels selders (fijngesneden)  
1 stengel prei (fijngesneden)  
500 gram groene asperges (in stukken)  
1 1/5 l kippenbouillon  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Stoom of blancheer de broccoli en hou apart.
- 2.** Fruit de ui glazig in olijfolie. Voeg de knoflook, de selder en de prei toe. Laat ± 10 minuten stoven. Breng goed op smaak met peper en zout.
- 3.** Overgiet met de bouillon en breng aan de kook. Voeg de asperges toe. Laat 10 minuten meekoken en mix fijn.
- 4.** Voeg de broccoliroosjes toe.