

Broccolisoep met amandelen en makreel

Ingrediënten

- 500 gram broccoli
- 1 ui
- 1 knoflookteen
- 2 groentebouillontabletten
- 125 milliliter slagroom
- 2 eetlepels geschaafde amandelen
- een halve gerookte makreel
- klontje boter
- peper en zout

Werkwijze

1. Snijd de ui en fruit ze zacht in wat boter. Voeg de geperste knoflook toe.
2. Verdeel de broccoli in roosjes en doe deze bij de ui. Voeg er 1 liter kokend water aan toe met de bouillontabletten, zout en peper.
3. Breng aan de kook en laat in 15 minuten de broccoli gaar worden.
4. Rooster intussen de amandelschaafsel in een koekenpan goudbruin.
5. Snijd de makreel zonder vel in stukjes.
6. Pureer de soep met de slagroom. Voeg eventueel zout en peper toe.
7. Serveer de soep met een beetje makreel in het midden en wat amandelen eromheen.