

# ZOETE AARDAPPEL-BROCCOLI SOEP

## → INGREDIENTEN:

500 gr zoete aardappel  
300 gr broccoli in roosjes  
1 ui  
1 rode peper  
2 tenen knoflook  
750 ml bouillon bijv. tuinkruiden  
1 tl kerriepoeder  
1 tl paprikapoeder

## → BEREIDINGSWIJZE:

Snipper de ui en snijd de knoflook en rode peper fijn.

Schil de zoete aardappels en snijd in stukken.

Giet een scheutje olie in een diepe pan en bak de ui en rode peper.

Voeg na 2 minuten de knoflook en de kruiden toe.

Bak dit 1 minuut en voeg dan de zoete aardappel en broccoli toe.

Bak dit 2 minuten mee.

Voeg de bouillon toe en eventueel een snufje zout en peper.

Breng de soep aan de kook en laat circa 20 minuten pruttelen.

Pureer de soep met een staafmixer.

