Broccolisoep met bloemetjes (Christine)

Twee stronken broccoli met bloemetjes schoonmaken (na de bloemetjes komen er zaadjes, daarom goed spoelen ) eventueel bruine vlekken wegsnijden, een beetje bloemetjes apart houden voor de versiering

Een ui in stukken snijden en in een beetje vetstof stoven, de in grote stukken gesneden broccoli toevoegen.

Water toevoegen, peper en zout en tijm, laurier en rozemarijn en 20 min. laten koken.

Peterselie, bieslook en citroenmelisse toevoegen en even laten koken.

Takje tijm, rozemarijn en laurier verwijderen en de soep mixen.

Versier met de bloemetjes en fijn gesneden bieslook en we hebben een lekkere, feestelijke soep.

