



Thermomix Broccolisoeep met blauwe kaas

Ingrediënten

- 1 ui
- 1 teentje look
- 10 gram olijfolie
- 1 broccoli in roosjes
- water
- 1 blokje kippenbouillon
- zout en peper
- 125 gram blauwe kaas (vb gorgonzola)



Instructies

- Ui en teentje look in beker doen, 5 seconden snelheid 5
- Schraap met spatel naar beneden, voeg 10 gram olijfolie toevoegen, 3 minuten, 100 graden snelheid
- 1 broccoli bijdoen, water toevoegen tot broccoli net niet onderstaat, bouillon toevoegen
- 10 minuten, 100 graden, snelheid 1
- 2 minuten snelheid 10
- Afkruiden met peper en zout, blauwe kaas toevoegen
- 1 minuut snelheid 10
- Serveer