

## Broccolisoep (vegetarisch)

---

Aantal personen 100 personen

Aantal Personen	100	10-12	4
Hoeveelheid	20 liter	2, 5 liter	1 Liter
<b>Ingrediënten</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 15 liter (groente)bouillon (tablet)</li><li>• 12 doosje Smeerkaas, naturel (ERU)</li><li>• 1,5 bol knoflook</li><li>• 12 ui</li><li>• 5 kilo broccoli</li><li>• 250 gram boter</li><li>• 50 ml olijfolie</li><li>• 0,5 Liter Crème fraîche</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 liter</li><li>• 2 doosjes</li><li>• 4 teentjes</li><li>• 2 ui</li><li>• 600 gr</li><li>• 40 gr</li><li>• 4 El</li><li>• 250 ml</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 liter</li><li>• 1 doosje</li><li>• 2 teentjes</li><li>• 1 ui</li><li>• 300 gr</li><li>• 25 gr</li><li>• 2 El</li><li>• 125 ml</li></ul>

### Gereedschap

- Staafmixer

### Bereiding

Pel de ui en snipper 'm fijn evenals de knoflook. Verhit de boter en de olie en fruit hierin de ui en knoflook glazig (knoflook op het laatst). Voeg de hete bouillon toe en kook hierin de broccoli gaar. Voeg de smeerkaas toe en laat die in de hete soep smelten. Pureer de soep met de staafmixer, Breng op smaak met peper & zout. Goed doorroeren en goed warm laten worden.

Bij het opdienen op elk bord een schepje crème fraîche doen.

### Smaakmakers

Indien de soep te flauw bouillonblokjes toevoegen.

Indien de soep te waterig of te zout kookroom toevoegen