



250 gram
groenten per
portie *

Keto Broccoli-avocado-soep met cashewnoten en citroentijm

! Weinig koolhydraten

KETOGEEN Vandaag staat er een broccoli-avocado-soep op het menu. Avocado is super lekker en zorgt ervoor dat de soep lekker romig wordt. Bewaar de avocado op je fruitschaal, het liefst naast een banaan of kiwi, zodat deze verder kan rijpen. Let op dit is een keto-geen gerecht: hoog in vet en laag in koolhydraten.

25 min | 588 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

1P 2P 3P 4P

Knoflookteen	st	1	2	2	3
Broccoli	st	0.5	1	1	2
Avocado	st	0.5	1	2	2
Witte bonen	g	100	200	300	360
Crème fraîche	ml	50	100	125	200
Verse citroentijm	st	0.5	0.5	1	1
Cashewnoten	g	15	25	40	50

zelf toevoegen:

Bouillon	ml	350	700	1050	1400
Olie	el	0.5	1	1.5	2
Zout en (chili)peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Pel en snipper de knoflook. Was de broccoli, snijd in roosjes en de stronk in stukken. Bereid de bouillon.
2. Verhit olie in een soeppan en fruit de knoflook 2 minuten. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Doe de broccoli erbij en kook in 5-8 minuten gaar.
3. Snijd de avocado doormidden, verwijder de pit en snijd het vruchtvlees klein. Snijd een paar plakjes af voor de garnering. Spoel de bonen in een zeef onder de kraan.
4. Haal de pan van het vuur en voeg de crème fraîche, de witte bonen en de helft van de avocado toe. Pureer met een staafmixer tot een gladde soep. Proef en breng op smaak met de verse citroentijm, zout en (chili)peper. Voeg eventueel extra bouillon toe als je de soep te stevig vindt.
5. Hak de cashewnoten grof. Serveer de soep in kommen en garneer met plakjes avocado, cashewnoten en eventueel wat citroentijm.

Tip: Je kunt ook de cashewnoten roosteren samen met zout en (chili)peper.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

