Published on *Nazareth Kaas* (https://nazarethkaas.be)

Groentesoep met Nazareth kaas

4_groentesoep_met_nazareth.jpg

Instructions:

Boter smelten en hierin de versneden ui, aardappel, broccoli, pijpajuin, chili peper en asperges laten stoven.

Dan de bouillon toevoegen en nog bijkruiden met muskaatnoot, peper en zout.

Dit 30 minuten laten gaar koken en dan pas de versneden waterkers toevoegen en onmiddellijk in een blender samen met de kaas fijn mixen.

Eventueel bijkruiden en afwerken met een blaadje waterkers en wat kaas.

Serves:
4 people
Recepttype:
Voorgerecht
Moeilijkheid:
3