**Broccolisoep met noten**



**Ingrediënten:4 personen**

* 600 gram broccoli
* 1 ui
* 1 teen knoflook
* 1 winterwortel
* 2 eetlepels olijfolie
* 750 ml groenten-bouillon (tablet)
* 2 eetlepels hazelnoten zonder vlies
* 2 eetlepels walnoten
* ½ theelepel ras-el-hanout

**Bereiding:**

Verdeel de broccoli in roosjes en stukjes. Snipper de ui en de knoflook en snij de wortel in blokjes. Verhit de olie in een soeppan en fruit hierin de ui, knoflook en wortel enkele minuten. Bak de broccoli even mee, samen met wat ras-el-hanout. Voeg de bouillon toe en laat aan de kook komen. Kook 10 minuten tot de broccoli helemaal gaar is. Hak intussen de noten fijn, verhit een droge koekenpan en rooster de noten enkele minuten. Bestrooi ze met de ras-el-hanout. Haal een paar roosjes broccoli uit de pan en hou deze apart. Pureer de soep met een staafmixer en breng op smaak met peper en zout. Garneer de soep met de noten en de achtergehouden broccoliroosjes.