

Broccolisoppa

- kokosolja
- 10 klyftor vitlök, hel
- 1 gul lök, grov hackad
- 1 stor potatis eller 2-3 sötpotatisar
- 600 gram broccoli
- 3 grönsaksbuljongtärningar
- 13 dl vatten
- Havssalt
- ½ citron
- Gurkmeja 3 tsk
- Svartpeppar

Skala vitlösklyftorna och stek de kort i kokosolja, tillsätt lök, fräs lite.

Tillsätt potatisbitar och häll in hälften av vattnet.

Låt kokas ca 10 minuter. Tillsätt broccoli och grönsaksbuljongtärningar och resten av vatten. Koka 6 minuter till. Krydda med gurkmejan.

Mixa soppan, kolla om konsistensen passar dig. Smaksätta med saltet, peppar och citronsaft efter egen smak.

Soppan är antiinflammatorisk och kan med fördel ätas när du känner att en förkylning är på väg.