

# GRÖNA SOPPAN

med broccoli & ärtor

## Ingredienser 2 pers

1 msk kokosolja  
1 lök, hackad  
1 vitlök, pressad  
1 broccoli, i stora bitar  
2 dl frysta ärtor  
1 dl kokosmjölk  
1 tsk buljongpulver

salt, peppar

vatten

## Gör så här

Fräs lök och vitlök i oljan tills den blivit mjuk.

Lägg i broccoli och ärtorna.

Häll på kokande vatten och buljong så att det täcker precis allting. Låt koka till broccolin har mjuknat. Ca 10 minuter.

Häll på kokosmjölken.

Ta en stavmixer och mixa allt tills det är en slät soppa. Ha i mer kokosmjölk om den är för tjock.

Smaka av med salt och peppar.

**Broccoli har  
mycket C-vitamin  
och folsyra!**