**Broccoli soep met stilton kaas**

Nodig:

1½ eetlepel olie met knoflooksmaak (olie en knoflook los gebruiken?)

3 lente uitjes, fijngesneden

1 theelepel gedroogde tijm

½ kilo diepvries broccoli

625 ml groentenbouillon

100 gram verkruimelde stilton kaas + extra om eroverheen te strooien

Zwarte peper

Bereiding:

Doe de knoflookolie in een grote pan, verwarm op medium stand, voeg de lente uitjes toe en bak enkele minuten. Voeg de tijm en diepvriesbroccoli toe en roer dit goed door elkaar. Giet de bouillon erbij tesamen met de stilton kaas en breng aan de kook voor 5 minuten met de deksel op de pan. Blender de soep nu geheel glad, breng op smaak met zwarte peper en serveer met extra verkruimelde stilton in de soep.