

Recept

Bloemkoolsoep

Benodigheden

- ✓ 1 grote bloemkool
- ✓ 1½ liter kippenbouillon (blokje)
óf groentebouillon voorvegetarisch!
- ✓ 125 ml slagroom
- ✓ 50 gr. roomboter
- ✓ 60 gr. Bloem
- ✓ ½ tl. curry
- ✓ ½ tl. nootmuskaat
- ✓ 250 gr. magere spekblokjes (weglaten bij vegetarisch)
- ✓ 200 gr. geraspte jong belegen kaas
- ✓ versgemalen zout & peper
- ✓ verse (of gedroogde) peterselie



Bereiding

Kook 1½ liter water en doe er voor die hoeveelheid kippenbouillonblokjes (of groentebouillonblokjes) bij. Voeg de curry en nootmuskaat toe en kook hierin de bloemkoolroosjes gaar in ± 13 minuten. Giet de vloeistof af in een maatbeker en laat deze afkoelen. Pureer de bloemkool in de pan met een staafmixer. Maak een roux op bouillonbasis: smelt de roomboter in een steelpan en voeg daarna de bloem toe. Blijf roeren tot de bloem gaar is (lichtgeel kleurt). Voeg daarna de afgegoten bouillon beetje bij beetje helemaal toe. Blijf roeren tot er een glad gebonden papje is ontstaan. Voeg de roux toe aan de bloemkool, evenals de spekblokjes, de kaas en breng dit al roerend even aan de kook. Breng het geheel op smaak met versgemalen peper en zout. Schep de hete soep in een diep bord en bestrooi deze met iets peterselie.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 35

EET SMAKELIJK!

