



BLOEMKOOLSOEP

recept voor 4 personen

Ingrediënten

500 gr biologisch bloemkool

Bladeren van de bloemkool

Stammetje van de bloemkool

1 eetlepel olie

700 ml water

1 sjalotje

1 theelepel tijm

1 teentje knoflook

75 ml kookroom (soja)

peper en zout

1 bosui of peterselie om te garneren

Croutons gemaakt van oud brood

Werkwijze

Schil de steel van de bloemkool. Snijd het in dunne plakken op een mandoline. Bewaar tot gebruik in zout ijswater.

Voeg de bloemkoolbladeren/schilletjes en water in een ruime pan. Laat deze even 3 minuten koken en laat het daarna een uurtje trekken, zodat de bloemkoolsmaak goed in het water kan trekken

Snijd de bloemkool in roosjes . Snipper de sjalot en knoflook en fruit deze aan in een pan met een beetje olie en voeg een snufje tijm toe.

Voeg de bloemkool toe en vervolgens het bloemkoolbouillon . Breng aan de kook en kook het 15 minutjes. Pureer daarna met een staafmixer fijn.

Voeg de room toe en roer er doorheen. Proef of de soep nog een beetje peper of zout nodig heeft.

Garneer de soep met wat peterselie of bosui, bloemkoolstammetje en croutons om te garneren.