



Bloemkoolsoep

4 porties

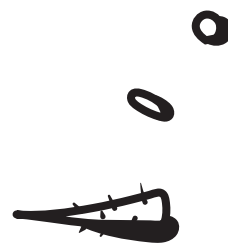
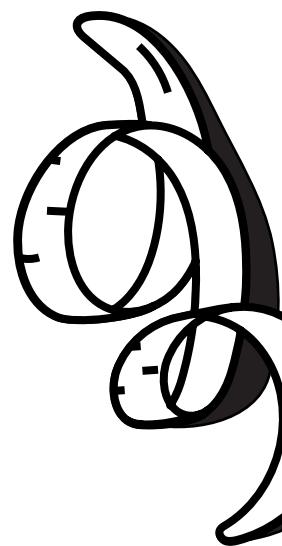
Let op: Je hebt een staafmixer nodig om de soep glad te maken. Een blender of keukenmachine werkt ook. Zorg dan wel dat de soep eerst afgekoeld is.

Tip 1: De meeste bloemkolen wegen ongeveer 750 gram. Je kunt de bloemkoolsoep en de bloemkoolzoetzuur uit het volgende recept maken van één bloemkool, of een van de recepten verdubbelen. Heb je net te weinig bloemkool? Doe dan iets minder bouillon in de soep.

Tip 2: Gebruik je liever geen wijn? Maak dan 100 ml extra bouillon, doe die in een kom en voeg er een eetlepel (15 ml) witte azijn aan toe.

Ingrediënten

- 375 gram bloemkool
- 0,5 liter water
- 1 groentebouillonblokje
- 100 gram sjalotten
- 2 tenen knoflook
- 50 ml (ongeveer 3 eetlepels) olijfolie
- 3 laurierblaadjes
- 1 theelepel kerriepoeder
- 100 ml witte wijn
- 250 ml (plantaardige) room
- 10 gram bladpeterselie
- peper en zout



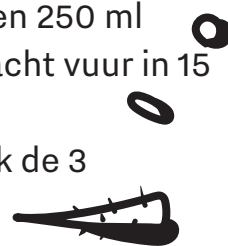
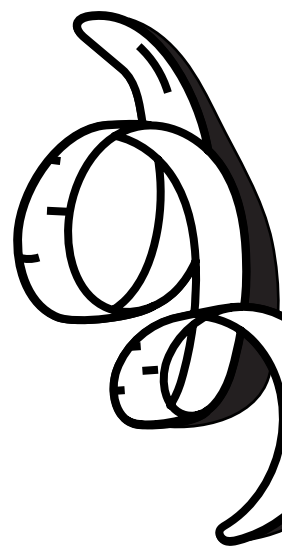


Bloemkoolsoep

4 porties

Zo maak je de soep:

- Haal de bladeren van de bloemkool en snijd het onderste plakje van de stronk af. Dit mag je weggooien. Gebruik je onbespoten (biologische) bloemkool? Dan kun je de bladeren ook verwerken in de soep! Snijd ze in kleine stukjes met de rest.
- Was de bloemkool grondig onder stromend water.
- Snijd de hele bloemkool (dus ook de stronk en eventueel de bladeren) in kleine stukjes. Het maakt niet uit als de stukjes niet allemaal even groot zijn. Leg de stukjes bloemkool nog even aan de kant, die heb je straks pas nodig.
- Breng een pan met een halve liter water aan de kook. Doe het bouillonblokje erbij. Je mag de pan daarna van het vuur halen.
- Pel de sjalotjes en de knoflook en snijd ze fijn. De knoflook mag je ook persen.
- Zet nog een pan op het vuur, hier maken we de soep in, dus zorg dat ie lekker groot is. Doe de olijfolie in de pan en wacht even tot de olie warm is. Doe dan de gesneden sjalotjes en knoflook, de laurierblaadjes en het kerriepoeder erbij. Zet het vuur middelhoog en fruit alles zo'n 5 minuten. Roer in de pan, zodat het niet aanbrandt. Het is klaar als de sjalotjes glazig zijn.
- Doe 100 ml wijn in de pan (of 100 ml van de extra bouillon met witte azijn, als je geen wijn gebruikt). Hiermee blussen we het mengsel af. Zet het vuur zacht en laat alles 5 minuten zachtjes koken.
- Voeg de stukjes bloemkool, de halve liter bouillon en 250 ml (plantaardige) room toe aan de pan. Kook het op zacht vuur in 15 minuten gaar.
- Haal de pan van het vuur. Haal met een lepel of vork de 3





Bloemkoolsoep

4 porties

laurierblaadjes uit de soep. Het is geen ramp als je ze niet meer kan vinden, maar de blaadjes zijn een beetje taai, dus het is lekkerder als je ze eruit haalt.

- Pureer de bloemkoolsoep met een staafmixer, totdat het een glad mengsel is. Houd de pan een beetje schuin en zet de staafmixer op de bodem, dan voorkom je hete spetters. Is de soep wat te dik? Voeg dan in stapjes wat scheutjes water toe. Een scheutje is ongeveer 30 ml of 2 eetlepels.
- Breng de soep op smaak met peper en zout.
- Snijd of hak de bladpeterselie fijn en strooi die over de soep als het in de kommen zit. Je kunt zowel de steeltjes als de blaadjes eten!

Goed om te weten: Je kunt de soep 3 dagen bewaren in de koelkast, of 3 maanden in de diepvries. Handig als je extra veel hebt gemaakt!

