



Fluweelzachte bloemkoolsoep

Zijdezachte witte soep van bloemkool met een milde smaak. Licht verteerbaar en heerlijk romig zonder veel vet.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	25'	4	Soep

Ingrediënten

- 1 bloemkool (ongeveer 600 gr)
- 1 ui
- 1 teentje look
- 1 el olijfolie
- 1 l groentebouillon
- 1 laurierblad
- 1 mespunt nootmuskaat
- zout en peper
- 2 el magere kookroom (optioneel)

Bereidingswijze

1. Verdeel de bloemkool in roosjes en snij de ui in stukken. Pers de look.
2. Stoof ui en look in de olijfolie 3 minuten glazig op middelhoog vuur.
3. Voeg de bloemkoolroosjes toe en bak 3 minuten mee.
4. Giet de bouillon erbij, voeg het laurierblad toe en laat 20 minuten zachtjes koken.
5. Verwijder het laurierblad en mix de soep helemaal glad.
6. Kruid met nootmuskaat, zout en peper, roer er eventueel de kookroom door en dien warm op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)