

BLOEMKOOLSOEP



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 1 bloemkool van 700-1000 gram - 2 sjalotjes - 70 gram boter - 1 liter water - 2 kippenbouillontabletten
 - zout en versgemalen peper - 200 ml slagroom - paar takjes verse kruiden naar keuze - 30 gram pistachenoten of walnoten - 2 eetlepels hazelnootolie - zout en versgemalen peper
-

1. Verwijder de bladeren van de bloemkool. Was de bloemkool en snijd de roosjes eraf. Bewaar enkele roosjes voor de garnering. Pel de sjalotjes, snijd ze doormidden en doe ze in de rvs-kom met de bloemkool, de boter, het water, de bouillontabletten en peper naar smaak. Selecteer het programma ROMIGE SOEP.

2. Kook de bloemkoolroosjes voor de garnering 3 minuten in water met zout. Laat ze uitlekken.

3. Druk ongeveer 5 minuten voor het einde van het programma op Stop, voeg de slagroom toe en breng de soep desgewenst verder op smaak met zout en peper. Schakel het programma weer in door op Auto te drukken. Breng desgewenst verder op smaak met zout en peper.

4. Dien de soep op in diepe borden en garneer met de gekookte bloemkoolroosjes, de kleingehakte verse kruiden, de fijngehakte pistachenoten en de hazelnootolie.

Tip van de chef :

U kunt deze soep ook garneren met gerookte zalm.

© foto's Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016