

BLOEMKOOLOOMSOEP MET SPEKJES



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 personen

- 1 Bloemkool - ½ tl Nootmuskaat - Zout, peper - 200 ml slagroom - 100 g Spekjes

1. Verdeel de bloemkool in roosjes. Doe water in een pan, voeg de bloemkoolroosjes toe en kook ze 30 minuten met de deksel op de pan.
2. Bak ondertussen de spekjes uit in een koekenpan. Mix de spekjes in de kom met het metalen mes en de Blendermix. Schakel de machine in en voeg de gekookte bloemkoolroosjes toe met wat kookvocht.
3. Pureer de soep glad en voeg de slagroom en de nootmuskaat toe.
4. Breng op smaak met zout en peper. Serveer de soep warm.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■