



Bloemkoolsoep (recept voor 4 personen)

Benodigheden ingrediënten:

- 2 Bloemkolen
- 4 kleine aardappel
- 2 uien
- 1 knoflookteen
- 2 groentebouillonblokjes
- 1 laurierbladje
- 1 TL kurkuma
- 1 TL tijm (naar eigen smaak)
- 400 ML kokosmelk
- 2 EL zonnebloemolie
- 1,2 liter water

Bloemkool in roosjes (incl strok gebruiken),
Uien en knoflook snipperen
Aardappels schillen en in blokjes snijden

- 1 – Ui aanfruiten, knoflook, kurkuma en tijm toevoegen
- 2 – Bloemkoolroosjes en stukjes stronk toevoegen
- 3 – Knoflook en kerriepoeder toevoegen
- 4 – Aardappelblokjes, laurierbladje en bouillonblokjes toevoegen
- 5 – Kokend water toevoegen tot alles in de pan onder water staat en aan de kook brengen
- 6 - +/- 15 minuten zachtjes laten koken
- 8 – Laurierbladje verwijderen en daarna pureren met een staafmixer
- 9 – Kokosmelk toevoegen en er door roeren. Hierna na 5 minuutjes zachtjes laten koken

EET SMAKELIJK