

Bloemkoolsoep



Ingrediënten

- 1 dikke ui (of 2 kleinere)
- 1 kilo bloemkoolrosjes (vriezer of vers)
- 2 groentebouillonblokjes
- kokend water
- kerrie, komijn en kurkuma
- olijfolie

Bereiding

Snipper de ui en fruit in voldoende olijfolie in een pan. Voeg, als de uien glazig worden, de bloemkoolrosjes toe en roer ze door de pan. Schenk kokend water erbij, net genoeg om de bloemkool volledig onder water te zetten. Laat het geheel nu ongeveer 15 minuten koken totdat de roosjes zacht genoeg zijn om te pureren met een staafmixer (prik in de bloemkool om te testen of ze nog langer moeten koken of niet). Neem de pan van het vuur en pureer de inhoud met een staafmixer tot een gladde massa. Zet de pan terug op het vuur (zet het vuur laag) en voeg de bouillonblokjes toe. Je kunt de soep eventueel met wat water aanlengen als je hem iets te dik vindt. Ten slotte breng je de soep op smaak met kerrie, komijn en kurkuma. De hoeveelheid kun je zelf bepalen door tussendoor te proeven, start met minimaal 2 tl van elke soort. Strooi er wat gehakte peterselie overheen en verwarm jezelf met dit heerlijke kopje soep!