



RECEPTEN

BLOEMKOOLSOEP

Ingrediënten:

- 250 gram bloemkool - in kleine roosjes
- 2 sjalotjes - gesnipperd
- 1 knoflook uitgeperst
- 1 eetlepel kokosolie
- 500 ml water
- 1 bouillonblokje (tuinkruiden)
- 1 handje pistachenoten klein gehakt
- verse peper en zeezout

Bereidingswijze:

Kook de bloemkool in het water, niet te lang, zo'n 4 minuten. Bak in een pan de sjalotjes (dit mag evt. ook een normale ui zijn). Voeg de knoflook uitgeperst toe en bak even samen. Voeg, als de bloemkool gekookt is, het water en de bloemkool toe. Haal er een paar bloemkoolroosjes uit en snijd deze wat fijner. Voeg je bouillonblokje toe en laat even koken. Met de blender of staafmixer alles tot een gladde soep maken. Voeg als laatste de stukjes bloemkool toe en de pistachenoten. Eventueel wat peper en zout toevoegen naar wens.