

BLOEMKOOISOEP

Ingrediënten

80 g boter
1 bleekselderij,
in stukken gesneden
2 uien, in stukken
gesneden
½ bloemkool,
de roosjes
1 l groentebouillon
2 of 3 grote aardappels,
geschild
1 klein handje selderij,
kleingesneden
peper en zout



Bereidingswijze

- 1 Smelt de boter in een pan en stoof hierin de bleekselderij, uien en bloemkoolroosjes.
- 2 Giet de bouillon over de groenten, voeg de aardappels toe en breng het geheel aan de kook. Laat zachtjes koken tot de aardappels en de groeten gaar zijn en pureer met de staafmixer fijn. Breng de soep op smaak met een beetje peper en zout en garneer met de selderij.

Bereid het eens anders:

Soep is normaal gesproken een redelijk gangbaar voorgerecht. Maar wanneer je het serveert als een amuse creëer je een bijzonder voorgerecht. Voeg aan het einde van het recept 50 gram gerookte zalm (in reepjes) toe en serveer in kleine kommetjes. Vervang de boter door 1 eetlepel olijfolie.

