



Soepen

Bloemkoolsoep

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 uien (grof gehakt)
1 aardappel (geschild, in blokjes)
2 lookteentjes (geperst)
1 stengel selder (in blokjes)
1 bloemkool (kleine, in roosjes)
1 liter groentebouillon
2 eetlepels limoensap
snuifje nootmuskaat
1 eetlepel hazelnoten (grof gehakt)
2 eetlepels amandelen (geroosterd)
bieslook
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verhit een scheut olijfolie in een diepe pan en fruit de uien met de look. Voeg de aardappelblokjes, selder en bloemkool toe en laat 5 minuten al roerend meebakken.

Giet er de bouillon bij en breng aan de kook. Laat de groenten op een zacht vuur garen.

Pureer de soep en breng op smaak met het limoensap, nootmuskaat, peper en zout.

Verdeel de soep over de borden. Strooi er de noten en amandelen over en werk af met wat bieslook.

