



Soepen

## **Korma-bloemkoolsoep**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

80 gram selder (in blokjes)  
1 deciliter Sharwoods Kormasaus  
400 gram bloemkool (roosjes)  
150 gram aardappelen (in blokjes)  
8 deciliters water  
2 blokjes kippenbouillon  
3 eetlepels Griekse yoghurt  
1 lookteentje (fijngesneden)  
2 theelepels olijfolie  
tuinkers

### **Bereidingswijze**

Bak de selder en knoflook aan in de olie. Voeg de kormasaus toe en blijf al roerend 2 minuten bakken. Voeg de bloemkoolroosjes, de aardappelblokjes, het water en de bouillonblokjes toe.

Aan de kook brengen en 10 minuten laten pruttelen. Fijn mixen en er de yoghurt onder mengen. Afwerken met enkele plukjes tuinkers.

### **Keukenbenodigdheden**

Mixer



