

# Soepen



voor ± 3-4 personen



## BLOEMKOOLSOEP

1 biologische bloemkool

1 sjalotje

1 biologische groentebouillon

1 biologische citroen

500 ml water

4 takjes bieslook

100 ml kookroom

vers gemalen peper en zout

1 eetlepel biologische olijfolie

## BEREIDING

Maak het sjalotje schoon en snij deze in stukken. Snij daarna de bloemkool in roosjes en spoel dit even in een vergiet onder stromend water schoon. Doe de olijfolie in de soeppan en voeg het sjalotje toe, fruit deze kort en voeg daarna de bloemkoolroosjes toe en bak het even aan. Voeg daarna het water en de groentebouillon toe en breng het aan de kook en laat de soep ongeveer 25 tot 30 minuten zachtjes doorkoken. Snij ondertussen de citroen door midden en knijp één helft bij de soep. Snij daarna de bieslook fijn en zet dit even aan de kant. Haal als de kooktijd verstreken is de pan van de warmtebron en pureer de soep voorzichtig. Voeg daarna de room toe en roer of pureer de soep nog even en maak de soep indien gewenst op smaak met wat vers gemalen peper en zout. Serveer de soep in soepkommen en doe in elke kom een handje van de fijngehakte bieslook als finishing touch.