

Beste kookvrienden,

Ik wil het jaar afronden met een eenvoudig soepje dat je snel kan omtoveren tot een fijn feestgerechtje. Hierbij wens ik jullie allen fijne eindejaarsfeesten.

Romige bloemkoolsoep

Ingrediënten

- 1 grote bloemkool
- 1 dikke bloemige aardappel
- 2 uien grof gesneden
- 1 wit van prei grof versneden
- braadvet
- 2 blokjes kippenbouillon
- 1 blokje groentebouillon
- Peper & zout
- Room (ik gebruik alpro om het lichter te maken)

Bereidingswijze

1. Kleine roosjes van de bloemkool snijden, beetgaar koken in gezouten water, moeten nog krokant zijn, afgieten, het vocht bijhouden. De roosjes dienen als de garnituur.
2. De bloemkool en het preiwit in stukken snijden.
3. Aardappel schillen en in grove stukken snijden
4. Smelt wat braadvet in een hoge kookpot, stoof hier de ui in aan.
5. Voeg nu de prei en de bloemkool toe, laat even meestoven.
6. Giet hier twee liter kokend water op
7. De bouillonblokjes en de aardappelen toevoegen.
8. Goed roeren tot de bouillonblokjes opgelost zijn
9. Laat ongeveer 30 minuten gaar pruttelen.
10. De room bijvoegen
11. Deze Soep grondig mixen, op smaak brengen met peper en zout.
12. Wenst u een fijne feestsoep, de soep door een puntzeef zeven.
13. Voor een feestelijke soep kan je in elk bord garneren met garnaltjes of rivierkreeftjes.



De soep nog afwerken en het feest kan beginnen.

Prettige eindejaarsfeesten

Thierry