

Bloemkoolsoep



Ingrediënten:

Bloemkoolbladeren en eventueel het hart van de bloemkool

125 gr spekjes

Klein uitje

Paar eetlepels bloem

(*Alternatief voor bloem: maïzena of rijstebloem*)

1 blokje groente bouillon

Scheutje olijfolie

1 l water

Peper, zout, dragon

Bereidingswijze:

1. Snij blad en nerven van de bloemkool in kleine stukjes en kook ze (10 min) in 1 liter water.

2. Bak de spekjes bruin in een koekenpan.
3. Snipper het uitje, doe het met een scheutolijfolie in een andere pan en laat het licht smoren.
4. Doe er een eetlepel bloem bij en laat dit garen tot een roux.
5. Voeg het kookvocht van de bloemkool bladeren erbij totdat een gebonden, soepel mengsel ontstaat.
6. Doe er nu de nerven en bladeren bij en pureer dit geheel met de staafmixer.
7. Doe er een bouillonblokje bij en maak het verder op smaak met peper, zout en andere kruiden als o.a. dragon.
8. En als laatste: voeg de spekjes eraan toe en kook het geheel nog een minuutje.