



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Bloemkoolsoep

Lunchgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 1 bloemkool
- 2 rode bosuitjes

En verder:

- 1 ui
- 2 eetlepels boter
- 250 ml slagroom
- 3 eetlepels pistachenoten
- Zout en peper
- Nootmuskaat
- 1 eetlepel citroensap

Snijd het groene deel van de bloemkool. Snijd een aantal roosjes van de bloemkool, snijd deze in dunne plakjes, dek ze af en zet ze apart. Snijd de rest van de roosjes van de bloemkool. Pel en snipper de ui. Verhit in een kookpan de boter en fruit hierin de ui. Voeg de bloemkool toe en bak deze 5 minuten mee. Voeg 750 ml water en de ongeklopte slagroom toe en breng het geheel aan de kook. Verkruiemel het bouillonblokje in de pan en meng het er goed doorheen. Laat de soep 15 minuten zachtjes pruttelen. Vergeet niet af en toe te roeren. Hak in de tussentijd de pistachenoten fijn. Snipper de bosuitjes. Zet een koekenpan op het vuur met wat olijfolie. Bak hierin de plakjes bloemkool. Breng het op smaak met zout en peper. Pureer de soep met een staafmixer. Meng er wat verse nootmuskaat en citroensap doorheen. Schenk de soep in de kommen en garneer het met de plakjes bloemkool, de fijngehakte pistachenoten en het gesnipperde bosuitje. Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>