

Recept!

Bloemkoolsoep met knoflookpuree

Ingrediënten

1 bol knoflook
75 milliliter olijfolie
1 bloemkool,
1 ui
1 theelepel komijn
1 liter groentebouillon
4 naanbroodjes

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Leg de bol knoflook op aluminiumfolie, giet er wat olie over, vouw dicht en rooster 30 min.

Was de bloemkool en breek in roosjes, snipper de ui. Fruit de ui in 2 eetlepels olie in een soeppan. Voeg de bloemkool, de komijn en de bouillon na 5 min. toe en breng tegen de kook aan.

Laat 30 min. koken, of tot de bloemkool gaar is, en pureer vervolgens in de blender. Druk de geroosterde knoflooktenen uit de vliesjes en pureer deze met de resterende olie en een snuf zout in de blender of met de staafmixer.

Verdeel de bloemkoolsoep over en giet in elke kom wat knoflookpuree.

Serveer met naanbrood.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: Jamie Oliver
Mei 2018 – Biologische Boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel