

Bloemkoolsoep (voor 12 personen)

Ingrediënten

1 bloemkool

6 blokjes kippenbouillon

500 milliliter melk

1. Verwijder de bladeren van de bloemkool.
2. Snijd de bloemkool in kleine stukken. Het hoeven geen mooie roosjes te worden.
3. Neem een grote soeppan.
4. Doe hierin 2 liter water. Voeg de gesneden bloemkool toe.
5. Voeg de blokjes kippenbouillon toe.
6. Breng de soep aan de kook.
7. Laat de soep 15 minuten zachtjes doorkoken.
8. Haal de pan van het vuur.
9. Pureer de soep met een staafmixer.
10. Zet de pan terug op het vuur.
11. Voeg de melk toe.
12. Laat de soep nog een paar minuten pruttelen op het vuur.
13. Proef de soep. Moet er nog iets bij? Zoals zout of peper. Voeg dat dan toe.
14. Smakelijk eten!
15. Bewaar restjes soep afgedekt in de koelkast. Op eten binnen 2 dagen. Verhit een restje soep goed voordat je die eet.