

Recept: Bloemkoolsoep met Spek Croutons



Een romige, verwarmende bloemkoolsoep met knapperige spek croutons. Perfect voor koude dagen en eenvoudig te bereiden met verse ingrediënten.

Afbeelding: ah.nl



Aantal personen:
4 personen



Tijd:
45 minuten



Moeilijkheidsgraad
Gemakkelijk

Ingrediënten:

Omrekening naar 8 personen

<input type="checkbox"/> Bloemkool	1 middelgrote	in roosjes	
<input type="checkbox"/> Aardappel	1 middelgrote	in blokjes	
<input type="checkbox"/> Ui	1 grote	gesnipperd	
<input type="checkbox"/> Knoflook	2 tenen	geperst	
<input type="checkbox"/> Kippenbouillon	1 liter		
<input type="checkbox"/> Slagroom	200 ml		
<input type="checkbox"/> Rauwe ham	150 g		
<input type="checkbox"/> Boter	30 g		
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak		
<input type="checkbox"/> Verse bieslook	Naar smaak	fijnggehakt	

Bereidingswijze

Bloemkool Voorbereiden

- Was de bloemkool en snijd in gelijkmatige roosjes.
- Snipper de ui fijn en pers de knoflook.
- Schil de aardappel en snij in blokjes
- Verhit de boter in een grote soeppan op middelhoog vuur.
- Fruit de ui en knoflook 3-4 minuten glazig zonder te bruin te laten worden.

Soep Koken

- Voeg de aardappel en bloemkoolroosjes toe aan de pan en bak ze 5 minuten mee.
- Giet de kippenbouillon erbij tot de groenten onderstaan.
- Breng aan de kook en laat 20-25 minuten zachtjes koken tot de bloemkool gaar is.
- Pureer de soep glad met een staafmixer of keukenmachine.

Spek Croutons Maken

- Bak ondertussen de ham in 5 min. uit.
- Laat uitlekken op keukenpapier en houd warm.

Afwerken en Serveren

- Roer de slagroom door de soep en verwarm nog even door (niet laten koken).
- Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de soep over warme kommen.
- Verkruimel de ham erboven.
- Strooi er fijngehakte bieslook over.
- Serveer direct met vers brood en boter.