



Bloemkoolsoep met grijze garnalen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 1 bloemkool
- 2 aardappelen
- 1 teentje knoflook
- 1 l melk
- 150 gram garnalen (gepeld, grijs)
- 1 eetlepel peterselie (gehakte, platte)
- 1 snufje peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de bloemkool in roosjes. Kook de bloemkool gedurende 5 minuten in gezouten water. Giet af.
- 2.** Doe de bloemkool in een soeppot. Schil de aardappelen en snijd ze in kleine blokjes. Doe de aardappelen bij de bloemkool. Voeg ook de gehakte knoflook toe. Overgiet met de melk en breng aan de kook. Voeg peper en zout toe.
- 3.** Laat zachtjes koken gedurende 15 minuten.
- 4.** Pureer de soep met de staafmixer. Kruid af met peper en zout. Breng de soep aan de kook.
- 5.** Haal de pot van het vuur. Voeg de garnalen toe. Wacht een paar minuten, warm dan eventueel op, maar laat de soep niet meer koken. Werk af met de gehakte peterselie.
- 6.** Tip: Vooraf even koken in water, zorgt ervoor dat de bloemkool subtiel en niet brutaal gaat smaken.