

Bloemkoolsoep met gorgonzola¹

week 38

Menugang: Ontbijt-lunch-avondeten

Benodigde tijd: 30 minuten

Aantal personen: 6 personen

Ingrediënten

- 1 bloemkool(ca 500 gram)
- 750 ml kippenbouillon
- 250 ml melk
- 75 gram gorgonzola
- 6 dunne plakjes bacon
- 2 tenen knoflook
- 1 ui
- 1 eetlepel bloem
- 1 eetlepel roomboter
- olijfolie
- nootmuskaat
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Snijd de bloemkool in kleine roosjes.
2. Snipper het uitje en snijd de knoflook fijn.
3. Verhit een beetje olijfolie in een ruime soeppan en fruit het uitje en de knoflook kort aan.
4. Doe de bloemkool erbij en verwarm deze maar zorg ervoor dat deze niet verkleurd.
5. Voeg dan de bloem en de roomboter toe en schep dit door de bloemkool.
6. Bak dit even kort mee.
7. Voeg de kippenbouillon en de melk toe.

8. Doe de deksel op de pan en laat deze ongeveer 10 tot 15 minuten rustig koken tot de bloemkool zacht is.
9. Pureer de soep met een staafmixer tot je een gladde soep hebt.
10. Breng de bloemkoolsoep op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
11. Bak de plakjes bacon even kort uit en scheur ze in kleine stukjes.
12. Snijd de gorgonzola in kleine blokjes.
13. Eet smakelijk!

Serveertip:

- Serveer de soep in een kom en garneer met de stukjes bacon, plakjes gorgonzola en naar smaak nog een paar druppels olijfolie.

Variatietips:

- Liever geen kippenbouillon: gebruik groentebouillon.
 - In combinatie met volkorenbrood een volledige maaltijd.



¹ Ingestuurd door José Fielemont: <https://www.eefkooztzo.nl/bloemkoolsoep-met-gorgonzola/>