



Ingrediënten

1 ui
300 gram bloemkoolroosjes
400 ml magere groentebouillon
(recept p 10)
50 gram gerookte vis
Of 150 gram gepelde gekookte
garnalen
2 plukjes kervel
peper en zout
1 eetlepel olijfolie

Bloemkoolsoep met gerookte vis of garnalen

Bereidingswijze

Snij de ui in grove stukken.

Stoof de ui aan in een kookpot

met 1 eetlepel olijfolie. Voeg de bloemkoolroosjes toe en stoof nog een minuutje. Zet de roosjes onder in bouillon en laat gedurende 20-25 min zachtjes koken.

Kruid af met peper en zout en mix de soep glad.

Voeg de garnalen of de fijngesneden gerookte vis (paling, makreel, forel,...)

toe aan de soep. Serveer de soep in een kommetje en werk af met wat kervel.