

Bloemkool met truffel soep.

SCHIMMEL 1885

Ingrediënten voor 2 liter soep:

- 1 grote bloemkool
- 1 medium ui
- 1 teentje knoflook
- 0,5 liter kookroom
- 1 liter groentebouillon
- 1 eetlepel truffel tapende
- Peper en zout

Bereiding:

- Snij de ui in fijne blokjes, maak de bloemkool schoon en snij deze in kleine roosjes, pers de knoflook me een knoflookpers.
- Fruit de ui samen met de knoflook in een scheutje zonnebloemolie.
- Voeg de bloemkool toe.
- Giet direct de bouillon in de pan.
- Breng het geheel aan de kook en laat het doorkoken totdat de bloemkool gaar is.
- Voeg de room toe.
- Blend het geheel met een staafmixer tot een egale massa.
- Breng het geheel op smaak met de truffel tapenade, peper en zout.
- Eetsmakelijk.

