

Mijn oma's bloemkoolsoep



Ingrediënten

Voor 4 personen.

½ bloemkool
1 sjalotje
1 runderbouillon blokje
Snufje nootmuskaat
300 ml melk + een scheutje
1 liter water
2 theelepeltjes bloem

Bereiding

Deze soep maakt mijn oma altijd wanneer ze weet dat ik op visite kom.

Snij de bloemkool in roosjes en snipper het sjalotje. Doe in een pan en voeg 1 liter water, met de bouillonblokjes, toe en breng aan de kook. Laat dit ongeveer een minuut of 10 à 15 koken.

Haal van het vuur en haal er een paar roosjes uit en zet die even opzij. Voeg de melk koud toe. Maak een papje van 2 theelepeltjes bloem en een flinke scheut melk, voeg dit toe aan de bloemkool.

Pureer de soep en zet dan weer terug op het vuur. Voeg de nootmuskaat toe en breng het weer aan de kook.

Voor het opdienen de bloemkool roosjes toevoegen.

Je kan er voor de verandering ook gehaktballetjes aan toevoegen.

Eet smakelijk!