1A+1B Vegetarian

Bloemkoolsoep met kurkuma

Bereidingstijd
40 minuten

Porties
Voor 2 personen

Bereidingswijze

1. Snipper de ui en hak de selderij fijn. Verhit de olie in een pan met een dikke bodem. Fruit de ui en de selderij 2 minuten aan. Voeg de kurkuma toe en laat deze 1 minuut mee fruiten. Voeg de bloemkool toe en giet de bouillon erbij. Breng aan de kook en laat de soep 25-30 minuten zachtjes koken. Pureer daarna met een staafmixer tot een egale soep en breng op smaak met zout en peper.

Ingrediënten

- [ ] 350 ml PS. food & lifestyle kruidenbouillon
- [ ] 200 g bloemkool in roosjes
- [ ] ¼ ui
- [ ] 1 takje selderij
- [ ] ½ el olijfolie
- [ ] 1 tl kurkuma
- [ ] Versgemalen peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**104 kcal**
Koolhydraten	**7 g**
Vet	**5 g**
Eiwit	**4 g**