



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
- ☐ $\frac{1}{4}$ ui
- ☐ 1 takje selderij
- ☐ $\frac{1}{2}$ el olijfolie
- ☐ 1 tl kurkuma
- ☐ Versgemalen peper
- ☐ Zout

Voedingswaarden per persoon

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