

Ingrediënten voor 6 personen

1 bol knoflook 4 eetpl olijfolie 2
bloemkolen, in roosjes gesneden
1 ui, fijngehakt 1 ¼ ltr
groentebouillon 3 takjes verse
tijm 1 laurierblaadje 125 ml
slagroom

Tijd: > 1 uur

Keuken: Wereld

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Geroosterde bloemkoolsoep

Je gelooft niet dat dit bloemkoolsoep is! Zo romig, comfortabel en vol van smaak met gezonde ingrediënten!

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Smeer de bakplaat licht in met olijfolie.
3. Snij de bovenkant van de bol knoflook af en leg deze op een stuk aluminiumfolie met de afgesneden kant boven.
4. Bedruij met olijfolie, peper en zout en verpak vervolgens stevig dicht.
5. Leg de bloemkoolroosjes in een laag op de bakplaat, bedruij met 2 eetpl olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
6. Schud om om alles te bedekken met de olie.
7. Zet de verpakte bol knoflook er op.
8. Plaats de bakplaat in de oven en rooster tot de bloemkool en knoflook zacht zijn en goudbruim, ca. 30 tot 35 minuten.
9. Laat afkoelen voor je de knoflookteentjes uit de schil haalt.
10. Verwarm de overgebeleven olijfolie in een pan met dikke bodem op middelhoog vuur.
11. Voeg de gesneden ui toe en bak al omscheppend 3 tot 4 minuten tot ze zacht is.
12. Voeg de bouillon, tijm en laurierblad toe ne breng aan de kook.
13. Zet het vuur laag en laat, met deksel op de pan, 5 minuten zachtjes koken.
14. Roer de bloemkool en knoflook er door.
15. Breng weer aan de kook en laat afgedekt nog 10 minuten zachtjes koken tot de bloemkool gaar is en uit elkaar valt.
16. Pureer de soep met een staafmixer.
17. Roer de room er door en breng op smaak met zout en peper.
18. Als de soep te dik is voeg dan nog een beetje bouillon toe.

