

Broccoli Bloemkoolsoep



Voorgerecht

soep

4 personen

Land: België

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: hele jaar door (maart t/m mei meeste aanvoer)



Ingrediënten

- 1/2 bloemkool (450gr)
- 1 broccoli (225gr)
- 2 groentebouillonblokjes
- 1 scheutje room

- gehakte peterselie
- peper

Bereidingswijze

1. Was de bloemkool en de broccoli en snij ze in stukken.
2. Breng 1 liter water met de bouillonblokjes en de stukjes broccoli en bloemkool aan de kook en laat dit gedurende 20 minuten doorkoken.
3. Pureer de soep goed met de staafmixer en breng op smaak met peper. Werk de soep af met de fijngehakte peterselie en een scheutje room.

Tenslotte

Ik ben dol op de combinatie bloemkool/broccoli. Je ziet ze tegenwoordig ook wel (heel duur) gecombineerd in de supermarkt liggen. Het lekkerst vind ik deze combinatie in de gedaante van soep. Hierboven als voorgerecht en hieronder als stevige maaltijdsoep tot slot nog eentje met blauwe kaas. **Broccoli Bloemkoolsoep met kaascroûtons**. Smelt 50 gr boter in een soeppan en doe er 1 gehakte ui en 1 gehakte teen knoflook in. Bak ze 4-5 minuten, tot ze zacht zijn. Voeg dan de roosjes van 1 bloemkool en 1 grote aardappel in stukken gesneden toe. Giet 1 liter kippenbouillon erbij en breng aan de kook. Laat 20 minuten zachtjes koken tot de groenten zacht zijn. Kook intussen de roosjes van nog 1 bloemkool in ongeveer 6 minuten beetgaar in gezouten kokend water. Schep de roosjes met een schuimspaan uit de pan, laat ze afkoelen onder koud stromend water en uitlekken. Doe nu de roosjes van 225 gr broccoli in het zoute, kokende water en kook ze in 3-4 minuten beetgaar. Giet ze af, spoel ze onder stromend water koud en laat uitlekken. Laat de soep iets afkoelen en maal haar vervolgens in een keukenmachine of staafmixer tot een gladde massa. Giet de soep terug in de schoongespoelde pan. Doe 1 1/2 dl room erbij, voeg naar smaak peper en zout toe en warm de soep weer op tot ze kokendheet is. Doe er de geblancheerde bloemkool en broccoli in en laat de soep nog eens goed warm worden. Schep de soep in hittebestendige kommen. Breek 1 stokbroodje in vier stukken, snijd deze stukken open en leg die in de soep. Strooi er 225 gr geraspte belegen kaas over het brood en zet de kommen op een of twee bakblikken. Laat intussen de grill van de oven alvast heet worden. Grilleer 6 plakken bakbacon heel krokant en laat ze iets afkoelen. Zet de kommen 2-3 minuten onder de grill, tot de kaas gesmolten is en begint te bubbelen. Hak de bacon grof en strooi die over de gesmolten kaas. Strooi daar weer een beetje peterselie op en serveer de soep direct. Wees voorzichtig bij het op tafel zetten van de gloeiendhete kommen. Tot slot **Broccoli Bloemkoolsoep met Roquefort**. Hiervoor 1 ui snipperen. Drie el olie in de soeppan verhitten en daarin de gesnipperde ui zachtjes aanbakken tot de ui wat glazig gaat worden (3 minuten) beetje cayennepeper en 2 uitgeperste knoflookteentjes toevoegen. Nu 1 liter bouillon, 300 gr broccoliroosjes en 300 gr bloemkoolroosjes erbij. Breng de soep aan de kook en laat nog 10 minuten zachtjes doorkoken. Schep nu een paar roosjes uit de pan. Soep pureren. Schep 2 el crème fraîche en 75 gr Roquefort (of ander blauwe kaas die je lekker vindt) door de soep en roer de soep even door tot de kaas gesmolten is. Naar smaak peper en zout toevoegen. Schep de soep op en garneer met de roosjes die je apart hebt gehouden.