Bloemkool-currysoep

met Vita+ Havermout

Hoofdgerecht Voorgerecht Feest Vegetarisch

4 personen



Ervaar de heerlijke smaak van onze bloemkool currysoep! Deze hartverwarmende soep combineert bloemkool met de aromatische smaak van currykruiden. Het is een perfect gerecht voor koude dagen of als je zin hebt in iets wat zowel gezond als smaakvol is.
Verwen je zintuigen terwijl de geurige aroma's van de currysoep de keuken vullen. Serveer deze smakelijke soep als voorgerecht of als vullende maaltijd met geroosterd Vita+ brood.

Ingrediënten

- 500 g bloemkool
- 100 g broccoli
- 1 l groentebouillon
- 10 g currypoeder
- 150 g kokosroom
- Verse room
- 100 g verse kaas
- 10 g zwarte knoflookpasta
- 2 sneden Vita+ Havermout brood
- Amandelen
- Zout
- Peper

1. Maak de bloemkool en de broccoli schoon en snijd ze in kleine stukjes.
2. Doe de groentebouillon, de bloemkool en het currypoeder in een pan en breng aan de kook. Laat ongeveer 20 minuten koken.
3. Voeg de kokoscrème toe en mix tot je de gewenste dikte krijgt. Voeg peper en zout toe. Bewaar voor later.
4. Kook de broccoli in water. Meng deze met een beetje verse room tot je een dikke consistentie krijgt. Voeg peper en zout toe. Bewaar in een spuitzak.
5. Meng de zwarte knoflookpasta met de roomkaas.

Benodigdheden

- Blender
- Spuitzakken



Dit recept is gemaakt met Vita+ Havermout

Vita+ Havermout brengt al het goede van havermout, zonnebloempitten en lijnzaad, samen in een heerlijk brood.

Voeg peper en zout toe. Bewaar in een spuitzak.

6. Snij de sneden Vita+ Havermout brood in de lengte door (je kan zelf de breedte bepalen). Rooster de stukjes brood. Spuit hierop puntjes broccolicrème en zwarte knoflookroom.

7. Fruit een paar amandelen in een pan en plet ze. Voeg de stukjes geroosterde amandelen toe aan de toast.

8. Serveer de soep in een kom. En nu eten maar!