

Bloemkoolsoep met kurkuma

PS
PowerSlim



BEREIDINGSTIJD: 40 MINUTEN



2 PERSONEN



BEREIDINGSWIJZE:

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 PowerSlim kruidenbouillon
- 200 g bloemkool in roosjes
- 1/4 ui, gesnipperd
- Takje selderij, fijngesneden
- 1/2 el olijfolie
- 1 fl kurkuma
- Versgemalen peper
- Zout

Extra:

- Staafmixer



KCAL

104

EIWITTEN

4,1 g

KOOL-
HYDRATEN

7,5 g

VETTEN

5,4 g

FASE 1A + 1B