



1A+1B

Vegetarisch

## 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
- ☐ ¼ ui
- ☐ 1 takje selderij
- ☐ ½ el olijfolie
- ☐ 1 tl kurkuma
- ☐ Versgemalen peper
- ☐ Zout

### Voedingswaarden per persoon

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