

Bloemkoolsoep met balletjes

Ingrediënten:

1 kleine bloemkool
1 prei
2 eetlepels olijfolie
6 Catalaanse braadworstjes (ongeveer 250gr)
2 beschuiten
4 eetlepels peterselie
1 beker slagroom (125ml)
1 liter kippenbouillon (blokje)



Bereiding:

Snij de bloemkool in kleine roosjes en snij de prei in ringen.

Verkruimel alvast het beschuit.

Neem een grote soeppan en fruit de prei voor 5 minuutjes.

Voeg hierna de kippenbouillon en de bloemkoolroosjes toe en breng het geheel aan de kook.

Kook de bloemkool in 15 minuten zachtjes gaar.

Neem de Catalaanse braadworstjes, haal het velletje eraf en kneed het gehakt samen met het verkruimelde beschuit en twee eetlepels peterselie door tot een soepel geheel.

Maak hier de soepballetjes van, maak ze niet te klein.

Neem de soep van het vuur en voeg de slagroom toe en pureer de soep in een keukenmachine of met een staafmixer.

Voeg nog wat peper en zout toe voor de smaak.

Zet de gepureerde soep weer op het vuur.

Voeg de Catalaanse balletjes toe en laat de bloemkoolsoep nog 5 minuten zachtjes doorkoken totdat de balletjes gaar zijn.

Garneer de soep met de overige twee eetlepels peterselie.

Kijk ook op: www.pcstef.nl