



Bloemkoolsoepje met truffelsalami

Bereidingstijd

> 1h

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 klontje boter (flinke klont)
- 1 sjalot (fijngesneden)
- 1 stengel wit van prei (fijngesneden)
- 1/2 bloemkool (in roosjes)
- 3/4 l kippenbouillon
- peper en zout
- 4 plakjes truffelsalami
- 4 eetlepels kruiden (fijngesneden)
- 2 eetlepels hazelnoten (grof gehakt)

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de boter in een pan en fruit hierin de sjalot en de prei glazig. Voeg de bloemkoolroosjes toe en overgiet met de kippenbouillon. Laat met het deksel op de pan 30 minuten pruttelen.
- 2.** Mix de soep en breng ze op smaak met peper en zout. Verdeel over vier borden. Werk deze mooi af met de truffelsalami, de kruiden en de hazelnoten.