

Ingrediënten 8 personen

- 2 bloemkolen
- 250 gr garnalen
- 4 dikke uien
- 2 preistengels (enkel het wit)
- 4 stengels bleekselder
- bouquet garni
- 1 bussel waterkers
- 4 l
- 4 dooiers
- 4 dl room
- 1 klontje boter

bereiding

- Voor een mooie bloemkoolsoep gebruiken we licht gestoofde groenten. Snij de uien, de preistengels en de bleekselder grof. Was en versnijd de bloemkool en hou enkele roosjes apart als garnituur.
- Smelt een klont boter in een soepkom op een matig vuur. Stoof alle groenten erin maar let op dat ze niet kleuren.
- Blus de groentemengeling nadien met de [kippenbouillon](#). Voeg het [bouquet garni](#) toe en laat de soep een uur lang pruttelen op een zacht vuurtje.
- Breng aan de kook in een kleine pot water.
- Verdeel intussen de overgebleven roosjes bloemkool in kleine stukjes. Kook deze in korte tijd beetgaar (blancheren).
- Verwijder het bouquet garni en mix de soep fijn. Om de soep een mooie binding te geven, bereid je een [liaison](#) van de dooiers en de room. Kluts de dooiers door de room in een mengkom.
- Kruid de soep naar smaak met peper van de molen en zout.
- Meng de liaison van ei en room met een garde door de soep. Let op: de soep mag niét meer koken.
- Schep de soep in de borden. Werk ze af met een portie geblancheerde roosjes bloemkool. Strooi een gulle portie grijze garnalen in de soep en werk af met enkele blaadjes van de pittige waterkers.