

Bloemkoolsoep met knoflook toast.

Ingrediënten voor 6 personen:

- 4 lente-uitjes (of bosuitjes)
- 1 stengel bleekselderij
- 25 gr boter
- 1 bloemkool (ca. 600 gram)
- 5 dl kippebouillon (van tablet)
- 3 dl melk
- 1 eetlepel gehakte tijm (vers of uit de diepvries) of 1 theelepel gedroogde tijm
- peper & zout
- nootmuskaat
- 1 dl kookroom
- 4 sneetjes stokbrood
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 teentje knoflook

[Bereiding »](#)

1. Snijd de uitjes in ringetjes en houd wat loof apart voor garnering. Hak de bleekselderij fijn.
2. Verhit de boter in een soeppan en fruit hierin de uitjes en de bleekselderij.
3. Verdeel de bloemkool in roosjes.
4. Doe de bloemkool, bouillon, melk en tijm in de soeppan en breng alles aan de kook.
5. Leg een deksel op de pan en kook zachtjes 15-20 minuten totdat de bloemkool gaar is.
6. Pureer de soep met een staafmixer of in een keukenmachine.
7. Voeg peper, zout, nootmuskaat en room toe en verwarm zonder te koken.
8. Bestrijk het stokbrood met olijfolie waaraan een geperst teentje knoflook is toegevoegd en rooster dit even onder een hete grill.
9. Strooi het uitjesloof in de soep en leg voor het serveren de knoflookcrouton erop of ernaast.