

## INGREDIËNTEN

- 1 bloemkool (vers of diepvries)
- 1/3 blik kokosmelk light
- 1 blik linzen
- 2 vetarme bouillonblokjes kip
- 1 ajuin
- Kruiden: Kurkuma, Zwarte peper, Paprika, Gele curry, Cayenne peper
- 2l water

## INSTRUCTIES

1. Snij de ajuin fijn en stoof deze samen met de kruiden.
2. Voeg de bloemkool toe, de bouillonblokjes en 1l water. Laat alles koken tot de bloemkool gaar is.
3. Mix de soep tot het een gladde soep is. Voeg 1l water toe en mix nogmaals. Voeg tenslotte de kokosmelk en de linzen toe en roer alles goed door elkaar.
4. Laat nog 10 minuten sudderen op een laag vuur. De soep mag niet meer koken.



# Bloemkoolsoep met Kokos & Linzen



8 porties



15 minuten  
excl kooktijd

Een romige soep die je een warm en gevuld gevoel zal geven. De kokosmelk voegt een subtiele zoete toets toe en de kruiden geven de soep body.

De linzen zorgen ervoor dat je af en toe nog 'een bite' hebt.

Geniet ervan!

### TIP

Je kan deze soep als hoofdmaaltijd eten; eet er een slaatje bij van wortel, witte kool en wat krokante broodstukjes.