



Ingrediënten (4 personen)

- 1 bloemkool van ca. 600 g
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 el olijfolie
- 1 tl gemalen venkel, venkelzaad
- 1 blik witte bonen van ca. 400 g, afgespoeld
- 800 ml groentebouillon
- 100 ml room
- Zout en peper
- Geraspte nootmuskaat
- Verse peterselie om te garneren

Bereiding

Maak de bloemkool schoon en verdeel hem in roosjes. Schil de ui en knoflook en hak beide fijn. Verhit de olijfolie in een grote pan en fruit hierin de ui en knoflook glazig. Voeg de bloemkool en de gemalen venkel toe en bak alles kort mee. Voeg de bonen en de groentebouillon toe en laat de soep ongeveer 20 minuten sudderen tot de bloemkool gaar is. Pureer de soep met een staafmixer tot een romig geheel. Roer de room erdoor en breng op smaak met zout en peper en versgeraspte nootmuskaat. Verdeel de soep over kommen en bestrooi met vers gehakte peterselie.

Tip: Als je wilt, kun je de soep verfijnen met wat olijfolie en Parmezaanse kaas