



Kookweb.be

Bloemkoolsoep met kaas.

Benodigdheden:

- 3 liter kooknat van bloemkool
- 90 gram boter
- 90 gram bloem
- 100 gram gemalen kaas
- Gehakte peterselie
- 1 1/2 dl room of melk
- 1 a 2 eierdooiers

Bereiding:

Maak een roux, die aanlengen met kooknat van bloemkool, eventueel aangelengd met bouillon. De soep laten doorkoken en er als versiering kleine stukjes bloemkool aan toevoegen; laten doorkoken. Meng in de soepkom de eierdooier(s), room of melk, peterselie en gemalen kaas. Giet er de kokende soep op en dien op.

Recept rubriek: Soepen