

DINNERLY



Bloemkoolsoep met tijm en rozemarijn geserveerd met een tosti met vegan kaas



30-40min



2 personen

Een voedzaam en lekker gerecht dat ook nog eens makkelijk te maken is? Ja graag! Deze bijzondere soep van bloemkool en verse kruiden is heerlijk warm, zacht en verrassend. Daarbij maak je een mooie tosti met uienmarmelade en geraspte kaas in de pan. Het leukste nieuws? Alles is vegan, van de soep en het brood tot de kaas! Puur genieten.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 15g verse kruidenmix: rozemarijn & tijm
- 1 ui
- 1 bloemkool
- 10g groentebouillonpoeder
- 4 sneetjes witbrood¹
- 1x uienmarmelade¹²
- 50g geraspte vegan kaas

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el vegan mayonaise
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan met deksel
- maatbeker
- staafmixer

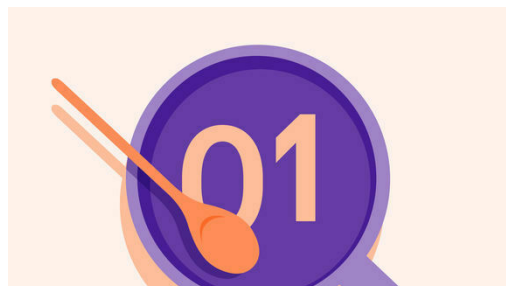
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

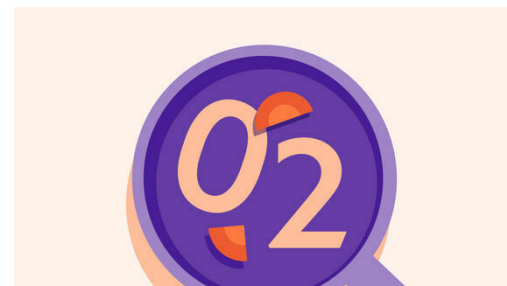
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 509kcal, vet 28.1g, koolhydraten 50.0g, eiwit 10.8g



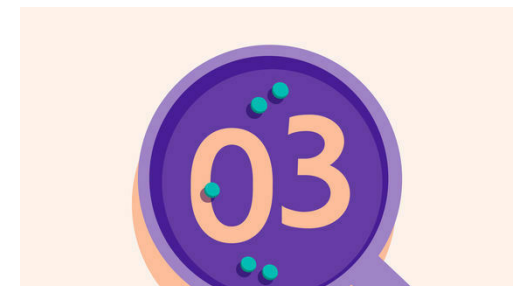
1. Ui en kruiden fruiten

Pluk de **rozemarijn** van de steeltjes. Hou 2 **takjes tijm** apart en pluk de rest van de **tijm** ook van de steeltjes. Pel en snipper de **ui** grof. Verhit een middelgrote kookpan met 2el olijfolie. Voeg de **ui** en **geplukte kruiden** toe met een snuf zout en bak ca. 5min op middelhoog vuur, tot de **ui** zacht wordt.



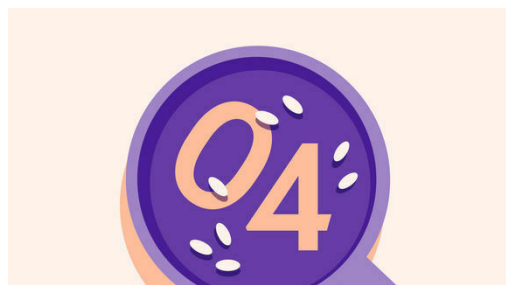
2. Bloemkool bakken

Pel en snij 1 teen knoflook grof. Snij de **bloemkool** in kleine roosjes – klein genoeg om makkelijk te pureren. Voeg de knoflook toe aan de kookpan en bak ca. 1min mee. Schep de **bloemkool** erdoor, zet het vuur iets hoger en bak het geheel 5-7min, tot de **bloemkool** bruin begint te worden.



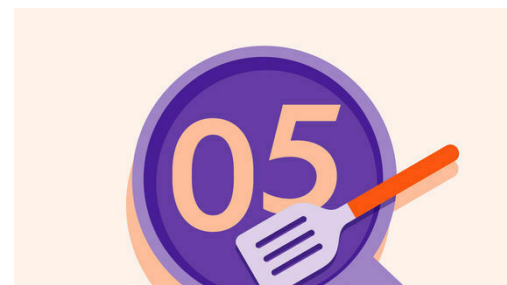
3. Soep opzetten

Voeg de **helft van het bouillonpoeder** toe en giet 400ml water erbij. Roer goed door en breng de **soep** aan de kook. Leg een deksel op de pan, zet het vuur iets lager en laat 8-10min borrelen, tot de **bloemkool** gaar is. Smeer de **sneetjes brood** aan 1 kant in met in totaal 1el (vegan) mayonaise. Draai ze om en verdeel de **uienmarmelade** over de **sneetjes**.



4. Soep pureren

Schep een paar **bloemkoolroosjes** uit de pan en hou apart. Pureer de **soep** tot ie mooi glad is. Roer ca. 1tl azijn erdoor, proef en voeg naar smaak peper en zout toe. Zet het vuur uit en laat afgedekt staan tot het serveren. Leg 2 **sneetjes brood** met de mayo-kant naar onderen in een middelgrote koekenpan. Zet het vuur medium tot hoog.



5. Tosti's roosteren

Strooi de **kaas** over de **broodjes** en leg de andere **sneetjes** met de mayo-kant naar boven erop. Druk aan met een spatel. Leg een deksel op de pan en bak de **tosti's** 2-3min. Draai ze om en bak weer 2-3min, tot het **brood** goudbruin en de **kaas** gesmolten is. Verdeel de **soep** over diepe borden of kommen, garneer met de **bloemkoolroosjes** en **tijm** en serveer met de **tosti's**.



6. Wij houden van romig!

Deze bloemkoolsoep is al heel lekker zacht. Als je 'm nog wat romiger wil maken, kan dat heel makkelijk! Doe er een lepel crème fraîche of een scheutje melk bij, of rasp wat Parmezaanse kaas en strooi dat erover.