



Bloemkoolsoep met gerookte makreel en granaatappelsiroop



ca. 25min



2 personen

Dit is niet zomaar een bloemkoolsoep. Dit sterke staaltje fusie van chef Matthias bevat het beste van de Midden-Oosterse en West-Europese keukens. Romige bloemkoolsoep met gerookte makreel, maar op smaak gebracht met shoarmakruiden en granaatappelextract. En het ziet er ook nog eens prachtig uit.

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 1 bloemkool
- 1 zakje shoarmakruiden
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x gerookte makreel ⁴
- 1 pakje crème fraîche ⁷
- 1 zakje granaatappel-extract

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- waterkoker
- staafmixer
- maatbeker

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

Allergenen

vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 646kcal, vet 46.6g, koolhydraten 25.2g, eiwit 31.3g



1. Prei snijden

Kook 600ml water in een waterkoker. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en snijd het **wit** en het **groen** apart van elkaar in ringen.



2. Bloemkool snijden

Snijd de **bloemkool** in hapklare roosjes.



3. Soep maken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Voeg de **witte preiringen** met een snuf zout toe en bak ze in 2-3min glazig. Voeg de **bloemkool** en het gekookte water toe, roer er het **bouillonpoeder** en een **snuf shoarmakruiden** door en breng aan de kook. Doe een deksel op de pan en kook de **soep** ca. 10min tot de **bloemkool** gaar is.



4. Makreel scheuren

Verwijder de huid en evt. graten en scheur de **makreel** in hapklare stukken.



5. Soep pureren

Roer de **crème fraîche** door de **soep** en pureer het geheel glad met een staafmixer. Breng de **soep** verder op smaak met zout, peper en **meer shoarmakruiden**. Voeg wat water toe als je de **soep** te dik vindt.



6. Soep afmaken

Roer de **groene preiringen** door de **soep** en warm ze kort op. Serveer de **bloemkoolsoep** in de kommen en top met de **makreel**. Bedruppel met het **granaatappel-extract** en bestrooi evt. met de **rest van de shoarmakruiden**.