



## Aardappel-bloemkoolsoep met spek

met jalapeño, bieslook en geraspte kaas



ca. 30min



2 personen

Is het geen plaatje, deze romige aardappel-bloemkoolsoep? En hij smaakt nog eens heerlijk ook, niet in de laatste plaats dankzij de vele toppings: geroosterde bloemkool, knapperig spekruim, frisse bieslook en wat jalapeños voor een beetje pit. Oh en geraspte kaas natuurlijk!

## Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 bloemkool
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 10g kippenbouillonpoeder
- 1x gerookt spek
- 10g verse bieslook
- 1 groene jalapeñopeper
- 1 kuipje crème fraîche<sup>7</sup>
- 100g geraspte oude kaas<sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 30ml plantaardige olie

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- staafmixer
- maatbeker
- dunschiller

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

### Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 897kcal, vet 59.9g, koolhydraten 51.4g, eiwit 34.5g



### 1. Soep voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil en snijd de **aardappels** in stukken. Snijd de **bloemkool** in roosjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** grof.



### 4. Toppings roosteren

Verdeel het **spek** over één kant van een bakplaat met bakpapier. Snijd de **rest van de bloemkool** in iets kleinere roosjes en verdeel over de andere kant van de bakplaat. Hussel de **bloemkool** om met 1el plantaardige olie en een snuf zout. Rooster het geheel 11-13min in de oven, tot het **spek** knapperig en de **bloemkool** goudbruin is.



### 2. Groenten bakken

Verhit een middelgrote kookpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **ui** en **knoflook** in ca. 2min glazig en voeg de **helft van de bloemkool** en een flinke snuf zout en peper toe. Bak nog ca. 1min.



### 5. Toppings voorbereiden

Snijd of knip de **bieslook** in dunne ringetjes. Snijd de **jalapeñopeper** in dunne ringen en verwijder de zaadlijsten als je niet van pittig houdt.



### 3. Soep koken

Voeg de **aardappels**, het **bouillonpoeder** en 500ml water toe, doe een deksel op de pan en breng het geheel aan de kook. Draai het vuur lager en kook 15-17min, tot de **aardappels** gaar zijn.



### 6. Soep pureren

Neem de **soep** van het vuur en pureer glad. Roer de **crème fraîche** en de **helft van de kaas** erdoor en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Voeg water toe als je de **soep** te dik vindt. Verkruiemel het **spek**. Verdeel de **soep** over diepe borden en top met de **bloemkool**, het **spek**, de **bieslook**, de **rest van de kaas** en **jalapeñopeper** naar wens.