



Romige geitenkaas-bloemkoolsoep

met getruffelde gnocchi en amandel



binnen 20min



2 personen

Een heerlijke romige soep is geweldig, maar al dat hak- en snijwerk vergt zo veel tijd! Gelukkig maakt Marley Spoon het wat makkelijker: met voorgesneden bloemkool. Je bespaart twee keer zoveel tijd, zowel bij het hakken als bij het koken! Je maakt de soep af met heerlijke geitenroomkaas. Krokante gnocchi met verse peterselie, aromatische truffelolie en rucola met gerookte amandelen zijn de kroon op je "zware" werk. Smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 400g bloemkoolrijst
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 10g verse peterselie
- 500g gnocchi ¹
- 1x zachte geitenkaas ⁷
- 50g rucola
- 50g gerookte amandelen ¹⁵
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

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

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

Kooktip

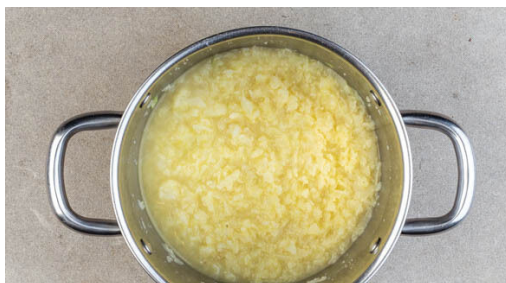
Leg een deksel op de pan als je de gnocchi bakt – de stoom die ontstaat maakt deze kleine aardappeltjes nog luchtiger.

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1071kcal, vet 62.1g, koolhydraten 98.8g, eiwit 32.8g



1. Soep opzetten

Pel de **knoflook** en snijd grof. Doe de **knoflook** met de **bloemkoolrijst**, 1el olijfolie, de **helft van het bouillonpoeder**, een flinke snuf zout en een snuf peper in een middelgrote kookpan. Schenk er 450ml water bij, leg een deksel op de pan en breng op middelhoog vuur aan de kook. Laat 8-10min zachtjes koken op middellaag vuur, tot de **bloemkoolrijst** gaar is.



4. Soep pureren

Neem de pan van het vuur zodra de **bloemkool** gaar is en roer de **geitenkaas** erdoor. Pureer glad met een staafmixer. Proef en breng evt. verder op smaak met de **rest van het bouillonpoeder** en peper.



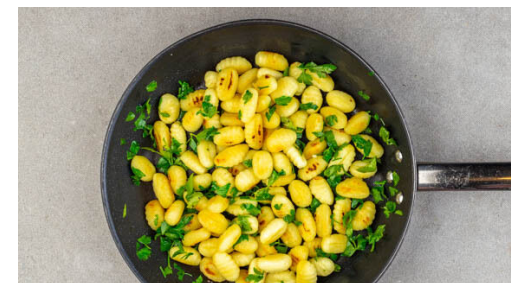
2. Peterselie hakken

Hak ondertussen de **peterselie incl. steeltjes** grof.



5. Salade maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1tl balsamicoazijn en 1tl mosterd en meng met de **rucola** en de **gerookte amandelen**.



3. Gnocchi bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **gnocchi** in ca. 7min rondom knapperig en goudbruin. Bestrooi met peper en zout en roer de **peterselie** erdoor.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **geitenkaas-bloemkoolsoep** over diepe borden of kommen. Besprenkel elke portie met wat **truffelolie** en top met de **gnocchi** en de **rucolasalade**.