



Bloemkoolsoep met kastanje

met kruidenolie en zuurdesem crostini



40-50min



2 personen

Deze zijdezachte soep van bloemkool en kastanjes, bedruppeld met een rijke kruidenolie van koriander en bieslook is de ultieme warme, romige soep. En alsof dat nog niet genoeg was, maak je voor ernaast knapperige zuurdesem crostini met fruitige pruimenchutney. Hartverwarmend, deze wil je niet missen!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 kleine bloemkool
- 1 teen knoflook
- 5g verse tijm
- 250g biologische kastanjes
- 200ml slagroom ²
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 20g verse kruidenmix: bieslook & platte peterselie
- 1 onbehandelde citroen
- 1 baguette ¹
- 1 pakje kruidige pruimenchutney ³

Wat je thuis nodig hebt

- 3el boter ²
- 150ml melk ²
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- grote kookpan met deksel
- waterkoker
- staafmixer met beker
- maatbeker
- citruspers

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

Allergenen

Gluten (1), Melk (2), Mosterd (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 0kcal



1. Ui fruiten

Breng in een waterkoker 400ml water aan de kook. Halveer en pel de **ui** en snijd fijn. Smelt **2el boter** in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en fruit de **ui** met een snuf zout 3-4min.



2. Soep koken

Snijd de **bloemkool** in hapklare roosjes. Snijd **tijm** fijn. Voeg de **bloemkool**, **tijm**, **kastanjes**, de **helft van het bouillonpoeder**, 300ml gekookt water en 150ml melk toe aan de pan. Voeg evt. meer water toe als de **groente** niet volledig bedekt is. Breng aan de kook, leg een deksel op de pan en laat zachtjes koken, tot de **bloemkool** gaar is.



3. Soep afmaken

Neem de pan van het vuur. Roer de **slagroom** door de **soep** en pureer de **soep** met een staafmixer glad. Breng de **soep** op smaak met peper en zout en evt. **meer bouillonpoeder**.



4. Kruidolie maken

Snijd de **peterselie** en de **bieslook** grof en voeg toe aan een hoge (maat)beker. Pers de **citroen** uit. Voeg 1el citroen, 4el olijfolie, een snuf peper en een flinke snuf zout toe aan de maatbeker en pureer glad. Proef en breng evt. verder op smaak met peper en zout.



5. Crostini afmaken

Meng de zachte boter met de **abrikozenchutney**. Bestrijk de **crostini** met de **abrikozenboter**. Verdeel de **soep** over kommen of diepe borden, besprenkel met de **kruidenolie** en serveer met de **crostini**.



6. Brood roosteren

Verwarm de oven voor met de grillfunctie of boven-/onderwarmte op 250°C. Laat 1el boter op kamertemperatuur komen. Snijd de **baguettes** in schijfjes van ca. 1cm dun en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Rooster in ca. 2min per zijde goudbruin.