



Bloemkoolsoep met pecannoten

en blauwekaastosti met abrikozen



30-40min



2 personen

Niet schrikken, maar dit gerecht is een heuse smaakexplosie. Op het menu staat een heerlijk romige bloemkoolsoep met knoflook en tijm. Alsof dat nog niet genoeg was, maak je voor ernaast een knapperige tosti met blauwe kaas en een fruitige abrikozenchutney.

Wat je van ons krijgt

- 1 bloemkool
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 5g verse tijm
- 1 zakje pecannoten ¹⁵
- 1 stuk Danish Blue ⁷
- 4 sneetjes witbrood ¹
- 1 kuipje abrikozenchutney ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- plantaardige olie
- azijn
- peper en zout

Kookgerei

- grote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- staafmixer
- maatbeker

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

Allergenen

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

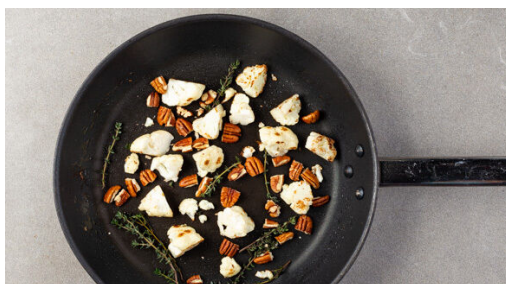
Voedingswaarde per portie

calorieën 754kcal, vet 37.5g, koolhydraten 73.8g, eiwit 26.3g



1. Groenten snijden

Snijd hapklare roosjes van de **bloemkool** en snijd de **stam** in stukjes. Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel de **knoflook** en snijd in grove stukjes.



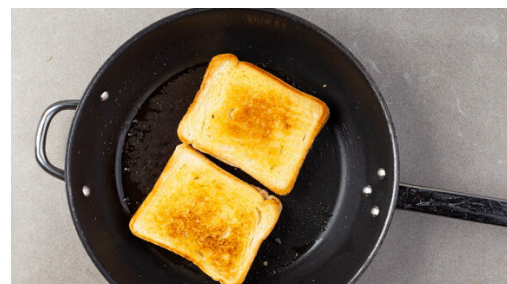
4. Bloemkool bakken

Snijd de **rest van de bloemkool** in kleinere stukjes en hak de **pecannoten** grof. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olie en bak de **bloemkool** en de **rest van de tijm** 4-5min. Breng op smaak met peper en zout en roer de **pecannoten** door de **bloemkool**, bak kort mee. Schep de **bloemkooltopping** op een bord.



2. Ui fruiten

Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **ui** en **knoflook** met een snuf zout 2-4min, tot de **ui** iets gebruind is.



5. Tosti's bakken

Snijd de **kaas** in dunne plakjes. Besmeer **2 sneetjes brood** met de **abrikozenchutney** en beleg ze met de **kaas**. Dek af met de **onbelegde sneetjes brood**. Smelt 1-2tl boter in de gebruikte koekenpan en leg de **tosti's** er in. Bak 3-4min per kant tot de **kaas** gesmolten is en de **tosti's** goudbruin zijn.



3. Soep koken

Voeg **3/4e van de bloemkool**, het **bouillonpoeder** en de **helf van de tijmsteeltjes** aan de pan toe en schenk er 800ml heet water bij. Breng aan de kook, leg een deksel op de pan en kook de **soep** ca. 15min op matig vuur.



6. Soep pureren

Vis de **tijmtakjes** uit de soeppan en pureer de **groenten** glad. Breng op smaak met een flinke snuf zout en wat peper en roer er 1-2tl azijn door. Serveer de **soep** getopt met de **bloemkool** en de **tosti's** ernaast.