

Noorse Blomkålsuppe

Voor 4 personen

INGREDIËNTEN

een grotere bloemkool, ± ½ kg
1 liter water
2 theelepel zout
4 eetlepels slagroom
3 eetlepels droge sherry (niet noodzakelijk)
peterselie

BEREIDINGSWIJZE

Was de bloemkool en snijd de roosjes er vanaf. Zet de rest van de kool op in het water met zout. Laat dit goed gaar koken. Doe er de roosjes bij en kook ze enkele minuten mee. Haal deze er dan uit. Pureer de gaar gekookte bloemkoolstronk en doe dit vervolgens weer terug in het kookvocht. Dit alles weer even doorkoken. Roer er de slagroom doorheen. Doe er dan eventueel de sherry bij en tot slot de roosjes bloemkool.

Strooi er wat gehakte peterselie op voor de sier.

Bron: noorwegen.placement.nl/default.aspx?menu=181&id=292

