



Pompoensoep met bloemkoolroosjes

Ingrediënten (voor 4-6 personen):

- 4 uien
- 2 tenen knoflook
- 800 g bloemkoolroosjes
- 800 g voorgesneden pompoenblokjes
- 2 tl gemalen komijn
- 2 blokjes vetarme kippenbouillon
- 500 ml water
- 30 g verse koriander

Bereidingswijze:

1. Snijd de uien in vieren, snijd de knoflook fijn. Snijd de bloemkoolroosjes in kwarten.
2. Doe de uien, knoflook, pompoenblokjes, komijn, de bouillon en het water in een (soep)pot en breng aan de kook.
3. Laat 10 à 15 min. op laag vuur koken, tot de pompoen gaar is.
4. Mix de soep en voeg de bloemkoolroosjes toe. Laat de soep nog 15 min. koken tot de bloemkool gaar is.
5. Snijd ondertussen de koriander fijn.
6. Verdeel de soep over kommen, bestrooi met de koriander

TIP: Lekker met een sneetje naanbrood of volkorenbrood.