Soepen / China

# Romige bloemkoolsoep met aardappel · China

Een gladde soep waarin bloemkool centraal staat, afgerond met een China-geïnspireerde combinatie van smaakmakers.

**Tijd** 35 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 700 g bloemkool
- ☐ 1000 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 25 ml sojasaus
- ☐ 15 ml rijstazijn
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 250 g geschilde aardappelen
- ☐ 150 ml lichte kokosmelk
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ zout en peper naar smaak

## Zo maak je het.

**01** Snipper de ui. Snijd de schoongemaakte groente en aardappelen in kleine, gelijke stukken.

**02** Fruit de ui in de olie. Voeg groenten, aardappelen en bouillon toe en breng aan de kook.

**03** Laat ongeveer twintig minuten zacht koken, tot de aardappelen en de groente helemaal zacht zijn.

**04** Pureer voorzichtig met een staafmixer. Roer room of kokosmelk erdoor en warm rustig op.

**05** Voeg sojasaus, fijn geraspte verse gember, rijstazijn toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-cn-11-10-870e908