



# Koken en bakken

## Bloemkoolsoep met krokante chorizo (voorgerecht, 4 personen)

### materialen

- lepels
- staafmixer

### materialen

- keukenpapier

### Ingrediënten: Bloemkoolsoep

1	ui
1 stengel	bleekselderij
400 g	bloemkool
500 ml	kippenbouillon
100 ml	slagroom
½	citroen

### Bereidingswijze

- Snipper de ui en snijd de bleekselderij in kleine blokjes. Snijd de bloemkool in roosjes. Houd een paar kleine mooie roosjes achter voor de garnering.
- Verhit een pan voor op inductie stand 8, doe er wat olie in en fruit de ui en selderij glazig.
- Voeg dan de bloemkool toe en laat deze een minuut meebakken. Voeg dan de bouillon en room toe en breng weer aan de kook.
- Verlaag de inductieplaat naar stand 3-4 en laat de soep 15 minuten heel zacht pruttelen.
- Pureer de soep met de staafmixer, voeg eventueel wat bouillon toe als de soep te dik is. Breng op smaak met citroensap, peper en zout.

### Ingrediënten: chorizo

100 g	chorizo worst
2 takjes	peterselie

### Bereidingswijze

- Snijd de chorizo in kleine blokjes, hak de peterselie fijn.
- Verhit een koekenpan met anti-aanbaklaag voor op inductie stand 8.
- Bak de chorizo samen met de achtergehouden bloemkoolroosjes tot ze bruin kleurt, zet de plaat dan op stand 5. Laat nog even rustig bakken tot de chorizo mooi uitgebakken en krokant is.
- Laat de chorizo uitlekken op een bord met keukenpapier.

### Afmaken en serveren

- Schenk de soep in voorverwarmde kommen of diepe borden. schep er op het laatste moment de chorizo op en garneer met wat gehakte peterselie.



# Koken en bakken

INSPIRATIEHUIS 20|20

Alle ruimte om uw keuken te ontdekken  
[www.inspiratiehuis2020.nl](http://www.inspiratiehuis2020.nl)



**BOSCH**

Technologie voor het leven