

## Franse bloemkoolsoep

### Ingrediënten

- 1 bloemkool
- 40 centiliter melk
- 2 eetlepels maizena
- 2 bouillontabletten
- 20 centiliter crème fraîche
- 80 gram mimolette
- een halve theelepel paprikapoeder
- 2 snufjes nootmuskaat
- zout en peper

### Werkwijze

1. Los de bouillonblokjes op in 40 centiliter kokend water. Voeg de melk toe en laat hierin 20 minuten de kleingesneden bloemkoolroosjes gaarworden.
2. Mix de soep; verdun de Maizena in 5 centiliter crème fraîche, voeg dit aan de soep toe, evenals de rest van de crème fraîche. Laat het al roerend dik worden. Voeg zout, peper en nootmuskaat toe.
3. Giet de soep in de borden, strooi er paprikapoeder over en dunne plakjes mimolette en serveer direct.