

## Hollandse bloemkoolsoep

### Ingrediënten

- 200 gram bloemkool
- 1 aardappel
- 1/2 liter melk
- 2 bouillontabletten
- 1 mespunt geelwortel
- nootmuskaat
- zout, peper
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie
- 50 gram gemalen kaas

### Werkwijze

1. Maak de groenten schoon, snijd alles in kleine stukjes.
2. Breng de melk met de groenten en de bouillontabletten aan de kook en laat dit in 15 minuten gaar worden.
3. Pureer de groenten, voeg 2,5 deciliter water toe en roer de kurkuma erdoor.
4. Breng de soep al roerende aan de kook en breng hem op smaak met nootmuskaat, zout en peper.
5. Bestrooi de soep met peterselie en geef de gemalen kaas er apart bij.