Soep van geroosterde bloemkool met Brugge Jong

Ingredienten:

- 1 bloemkool
- 2 el lookolie
- 1 teentje look
- 2 uien
- klontje Brugge Boter
- 1 l groentebouillon
- 2 el lichte zure room
- 4 sneden Brugge Jong, in repen gesneden
- gehakte peterselie
- peper en zout

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Maak de bloemkool schoon en snijd in roosjes. Schep de bloemkoolroosjes om met lookolie, peper en zout, en verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Rooster 20 minuten in de oven.
4. Smelt een klontje boter in een soepkom.
5. Pers de look. Pel de uien en hak ze grof. Fruit aan in de boter tot ze glazig zijn.
6. Voeg er de geroosterde bloemkool (houd enkele roosjes apart ter garnering), groentebouillon en zure room aan toe. Snij de Brugge Jong in repen, roer door de soep en kook even door tot de kaas gesmolten is. Hou enkele repen Brugge Jong apart om te garneren.
7. Mix de soep glad.
8. Garneer met de overgebleven bloemkoolroosjes, Brugge Jong en peterselie.

Klaar is kaas!

4 personen
40 min
Voorgerecht
2