



**FRESH!**  
VERSMARKT LEIDENHAGE



### INGREDIËNTEN

1 bloemkool  
1 L sterke groentebouillon  
1 tl kerriepoeder  
1 tl kurkuma  
1 tl zwarte peper  
1 tl komijnpoeder  
1 blikje kokosmelk  
1 rode peper  
1 venkelknol  
2 el geroosterd amandelschaafsel  
Bosje verse bieslook

## BLOEMKOOISOEP (VEGAN)

 **Voorgerecht**

 **4 personen**

 **20 minuten**

1. Snijd de bloemkool plus stam in roosjes en stukjes en kook 10 minuten gaar in de groentebouillon.
2. Voeg alle kruiden toe samen met de rode peper (zonder zaadjes).
3. Blend de soep met een staafmixer.
4. Snijd de venkel in dunne ringetjes en kook 4 minuten mee in de soep.
5. Voeg de kokosmelk toe en warm door.
6. Serveer de soep en maak af met amandelschaafsel en bieslook.