



Bloemkool puree

Ingrediënten:

1 bloemkool
125 ml kippenbouillon of groentebouillon
60 ml olijfolie (mild van smaak)
Zeezout

Bereiding:

Snijd de bloemkoolroosjes van de bloemkool. En maak er kleine roosjes van gelijke grootte van (ongeveer gelijke grootte)
Doe ze met de bouillon in een pan met deksel of in een stoompan, en kook/stoom ze in ongeveer 20 minuten gaar. Pureer de bloemkool met het kookvocht in een blender of keukenmachine. Voeg de olijfolie en het zout toe. Maal het tot een gladde puree. Direct serveren.

(smaak komt aardig in de buurt van aardappelpuree)

