

Heerlijk 'restafval'-soepje met een Oosters tintje

Voor 8 personen



*Vind je het ook een uitdaging om zo weinig mogelijk van groenten weg te gooien?
Ook van het restafval kun je nog een heerlijke soep maken.*

Ingrediënten:

- Bladeren en stronk van de bloemkool
- Grote spruitenblad bovenaan de spruitstengels
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- Kerrie
- Peper en zout
- Kokosmelk
- Optioneel: enkele gekookte spruitjes ter garnering

Bereidingswijze:

- Was de bladeren en stronk van de bloemkool en de spruitstengels en snij ze klein. Bak ze vervolgens samen met ui en knoflook aan in wat olijfolie.
- Schep een kwart van de groenten op een bord en zet terzijde. Dit gebruik je straks ter garnering.
- Voeg water of bouillon toe totdat de groenten onder water staan en laat zeker 30 minuten zachtjes koken.
- Blender met een staafmixer tot een gladde soep.
- Breng op smaak met zout, peper en kerrie.
- Voeg kokosmelk toe om het geheel wat romiger te maken.
- Schep in borden en voeg wat groenten toe ter garnering.