

## *Biscuitssoep (p/m 20 minuten)*

*Dit recept is gemakkelijk om te maken. Je kunt dit eten als lunch of als voorgerecht.*

### *Ingrediënten voor 2 personen:*

*1 klontje boter (p/m 20 gram)*

*1 eetlepel bloem*

*1/2 liter water (van gekookte bloemkool)*

*1/2 bouillonblok*

*peper*

*enkele roosjes bloemkool (zoveel als je lekker vindt)*

*evt: staafmixer*

*Het gemakkelijkste is het om bloemkoolsoep te maken als je bloemkool eet en wat over houdt. Gooi het water dan ook niet weg van de gekookte bloemkool. En bewaar enkele roosjes die je in kleine stukjes snijdt. Je hebt nooit te veel bloemkool dus gebruik zoveel als je zelf lekker vindt.*

*Doe een klontje boter in een pan, zet het vuur laag en wacht tot de boter gesmolten is. Doe er het meel bij en ga roeren. Als de boter het meel heeft opgenomen voeg je een scheutje water toe. Blijf roeren totdat het weer 1 massa is. Voeg steeds beetje water toe en zorg dat je geen klonters krijgt. Doe dan het bouillonblokje erbij en de peper. Voeg dan de bloemkoolroosjes toe. Je kunt de soep pureren maar het hoeft niet. Na enkele minuten is de soep klaar. Als je de soep te dik vindt, voeg je wat water toe.*

