



# Thermomix Bloemkoolsoep met appel

## Ingrediënten

- 1 appel
- 1/2 bloemkool
- schepje of blokje kippen of groentebouillon
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- schepje ghee of boter
- peper, zout



## Instructies

- Voeg ui (geschild) toe aan de mengbeker, 5 sec/snelheid 5, schraap naar beneden- Voeg schepje boter of ghee toe 3 min/100 graden/snelheid 1
- Voeg 1/2 bloemkool (gewassen in grove stukken, het binnenste van bloemkool mag mee), schil de appel, verwijder klokhuis, voeg toe aan de mengbeker 5 sec/snelheid 5
- Schraap naar beneden, voeg water toe tot massa onderstaat, voeg schepje of blokje kippen of groentebouillon toe 10 min/100 graden/snelheid 2
- Mix het geheel 2 minuten/snelheid 10
- Voeg peper, zout toe en eventueel nog wat water indien soep te dik is, warm dan opnieuw even op 2 min/90 graden/snelheid 2
- Smakelijk!