



Bloemkool paprikasoep met noten

Soep • Vegetarisch
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Ingrediënten:

1 kleine bloemkool

2 rode paprika's

1 rode peper

1 ui

0,dl olijfolie

50 gram cashewnoten

1 liter groentebouillon

3 eetlepels witte miso

2 theelepels komijn

zout en peper

geschaafde amandelen

peterselie

Bereiding

Bereiding:

Oven aanzetten op 180 graden.

Bloemkool in roosjes verdelen (hoeft niet helemaal gelijkmatig te zijn)

Paprika's van zaadlijsten ontdoen en in grove stukken snijden.

Ui grof snijden.

Rode peper van zaadjes ontdoen en grof snijden.

Doe deze groenten in een ruime ovenschaal of leg ze op een bakplaat met bakpapier en bedruip met olijfolie.

Plaats 30 minuten in de oven.

Doe de geroosterde groenten samen met de bouillon, komijn, cashewnoten en miso in een pan en laat 30 minuten zachtjes koken.

Rooster de geschaafde amandelen kort in een koekenpan.

Hak de peterselie fijn.

De soep mixen met een staafmixer en op smaak brengen.

Bij het uitserveren afwerken met geroosterd amandelschaafsel en peterselie.

Notities

Soep van geroosterde groenten en cashewnoten, afgewerkt met geroosterd amandelschaafsel.

Geïnspireerd door het recept van Njam.tv

<https://njam.tv/recepten/bloemkool-paprikasoep>

Foto's

