



Velouté coloré de légumes et chou-fleur violet

- 1 chou-fleur violet
- 2 carottes
- 1 oignon
- 2 pommes de terre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 cuillère à soupe de curcuma
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Coupez et émincez l'oignon ainsi que les carottes.

Détaillez le chou-fleur. Coupez les pommes de terre.

Faire revenir l'oignon avec l'huile d'olive, y ajouter les carottes, les pommes de terre, le chou fleur.

Ajoutez l'eau, 1 cube de bouillon de légumes.

Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter (30 minutes) jusqu'à ce que les légumes soient cuits.

Mixez, ajoutez la crème et le curcuma, le poivre, rectifier l'assaisonnement.



Velouté van groenten en paarse bloemkool

- 1 paarse bloemkool
- 2 wortelen
- 1 ui
- 2 aardappelen
- 2 eetlepels room
- 1 groentebouillonblokje
- 1 eetlepel kurkuma
- Olijfolie
- Peper en zout

Snipper de ui en snijd de wortel in stukjes.

Verdeel de bloemkool in roosjes. Snijd de aardappelen.

Stoof de ui in de olijfolie en voeg de wortelen, de aardappelen en de bloemkool toe.

Voeg water en 1 groentebouillonblokje toe.

Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat zachtjes pruttelen (30 minuten) tot de groenten gaar zijn.

Mix de soep, voeg de room, kurkuma en peper toe. Kruid bij indien nodig.