



## Geroosterde bloemkoolsoep

Wat voel ik me een gelukzak dat ik durf stilstaan bij de kleine dingen in het leven die me gelukkig maken? Ik kan met gemak wel 100 "vreugdeprikjes" opsommen die voor mij het grote verschil maken. Geloof me, het zou ons weer veel te ver leiden. Ik zal me dus weer maar eens wat inhouden, maar ik deel er toch met veel plezier een aantal met jullie. Bovenaan mijn lijst van dingen waarvan ik kan genieten staat een complimentje geven aan iemand. Jaja, ik geef graag, heel oprecht en recht uit mijn hart. Een compliment ontvangen is iets anders. Oeee ik word er vaak verlegen van. Op de volgende, minstens even belangrijke plaatsen staan een onverwachte knuffel ontvangen, de lach op het gezicht van iemand die je ergens passeert, kei vroeg opstaan en de dag weten wakker worden en natuurlijk iets lekkers koken en dan de "mmmmm" aan de tafel horen. Wanneer mijn tafelenoten genieten van hun kommetje geroosterde bloemkoolsoep dan voel ik me zo enorm dankbaar dat ik er intens gelukkig van word. Wat zou het fijn zijn dat we allemaal eens wat vaker zouden stilstaan bij de kleine dingen in ons leven. Want eigenlijk heb je echt niet veel nodig om oprecht gelukkig te zijn. Vind je ook niet?

Ik deel alvast een vreugdereceptje en ik hoop jullie hiermee gelukkig te maken ♥

### **Wat heb je nodig voor 1 liter soep :**

Je kan de restjes van de hele [geroosterde bloemkool](#) gebruiken. Voeg in dit geval nog wat extra bloemkool toe of pas de hoeveelheid bouillon aan zodat de verhouding klopt.

- 1 hele kleine bloemkool
- 2 eetlepels olijfolie
- komijnzaad
- currypoeder
- chilipeper
- mosterdzaad
- zoutvlokken
- 1 bol look

1 grote aardappel

1 liter groentebouillon

scheutje (soja)room

### **Hoe maak je het:**

Verwarm de oven op 180°C.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Neem een grote mengkom en verdeel een kleine bloemkool in roosjes. Voeg er de lepels olijfolie onder en breng op smaak met wat komijnzaad, currypoeder, chillipoeder, wat geplet mosterdzaad en een beetje zout. Meng onder elkaar en schud op de bakplaat.

Halveer de hele knoflookbol en leg tussen de roosjes bloemkool. Rooster de bloemkool en de look in de warme oven. Dit duurt ongeveer 30 minuten.

Schil de aardappel en snijd in stukken. Breng de aardappels alvast aan de kook in de bouillon.

Pel de geroosterde, gare look en voeg bij de aardappels en de bouillon. Ook de geroosterde bloemkool mag bij de bouillon. Laat even doorkoken en mix dan de soep glad.

Proef even of je nog wat extra kruiding mag toevoegen.

Werk af met een scheutje room.

Heerlijk toch die kleine dingen. Geniet ervan.

### ***Probeer je dit thuis?***

***Je maakt me gelukkig als je even laat weten of het je gesmaakt heeft.***

***#mieenplace - @mieenplace op facebook of instagram of stuur een mailtje [info@mieenplace.be](mailto:info@mieenplace.be)***

***Dit recept bewaren voor later kan je door het te pinnen.***

Liefs,

