

Functionele beschrijving

Bloemkoolsoep

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft **én** van uw organisatie! De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Bloemkoolsoep 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

Opdienen 3

Bloemkoolsoep



Ingrediënten

Aantal personen: 4

- 1 bloemkool
- 1 grote kruimige aardappel
- 2 kippenbouillon tabletten
- 1 $\frac{1}{4}$ liter water
- 125 ml crème fraîche
- 4 plakken rauwe ham

Bereiding

1. Schil de aardappel en snijd in blokjes
2. Snijd de bloemkool in roosjes
3. Doe de aardappel en bloemkool, de 2 bouillon tabletten in een pan
Schenk de 1 $\frac{1}{4}$ l. water erbij en breng aan de kook
4. Laat de soep 15 minuten op een laag vuur koken
5. Bak de ham in 5 minuten uit
 1. Laat uitlekken op keukenpapier
 2. snijd in kleine stukjes
6. Zet de soep uit en pureer met de staafmixer
7. Voeg de crème fraîche toe (en blender deze ook)
8. Warm de soep weer op en voeg naar smaak zout en peper toe

Opdienen

Dien de soep op in kommen en strooi de gesneden ham erover.