

**Menugang**  
Voorgerecht

**Aantal personen**  
4 personen

**Bereidingstijd**  
45 minuten

**Benodigdheden**  
Kookplaat

### Ingrediënten bloemkoolsoep

- 400 gram bloemkool
- 500 ml kippenbouillon of groentebouillon
- 1 stengel bleekselderij
- 1 ui
- 100 ml slagroom of kokosmelk
- 100 gram Chorizo in kleine blokjes gesneden
- 2 takjes peterselie

### Ingrediënten krokante kikkererwten

- 200 gram uitgelekte kikkererwten
- 2 el olijfolie
- 2 tl knoflookpoeder
- 2 theelepels pittige paprikapoeder

### Bereidingswijze

#### Bloemkoolsoep

1. Snipper de ui. Snijd de bleekselderij en de bloemkool in stukken. Houd een paar kleine mooie roosjes achter voor de garnering.
2. Verhit een pan voor op inductie kookplaat stand 8<sup>1</sup>, doe er wat olie in en fruit de ui en selderij glazig.
3. Voeg dan de bloemkool toe en laat deze 1 minuut meebakken.
4. Voeg dan de bouillon en room of kokosmelk toe en breng weer aan de kook.
5. Verlaag de inductieplaat naar stand 3-4 <sup>2</sup> en laat de soep 15 minuten heel zacht pruttelen.
6. Pureer de soep met de staafmixer, voeg eventueel wat bouillon toe als de soep te dik is.
7. Breng op smaak met peper en zout.

#### Krokante Chorizo

1. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag voor op inductie stand 8 <sup>1</sup>
2. Bak de chorizo samen met de achtergehouden bloemkoolroosjes tot ze bruin kleuren, zet de plaat dan op stand 5 <sup>2</sup>.
3. Laat nog even rustig bakken tot de chorizo mooi uitgebakken en krokant is.
4. Laat de chorizo uitlekken op een bord met keukenpapier.

#### Krokante kikkererwten

1. Verwarm de oven op 200 °C
2. Hussel de kruiden en olie door de kikkererwten.
3. Bekleed de bakplaat met bakpapier en verdeel de kikkererwten over de plaat.
4. Rooster de kikkererwten 15 minuten en hussel ze dan nog een keer door elkaar.
5. Leg de achter gehouden bloemkoolroosjes naast de kikkererwten op de bakplaat. Bak ze nog een keer 5 à 10 minuten totdat de kikkererwten krokant zijn en de bloemkoolroosjes warm en knapperig.

## Bloemkoolsoep

*met krokante chorizo of krokante kikkererwten*

### Opmaken en serveren

Schenk de soep in voorverwarmde kommen of diepe borden:

**Met chorizo:** Schep er op het laatste moment de chorizo op en garneer met wat gehakte peterselie.

**Met kikkererwten:** Garneer met gehakte peterselie en een paar kikkererwten in de soep.  
Leg de rest van de kikkererwten als fingerfood naast de soep.

### TIPS

Voor de vegan versie:

Vervang de slagroom voor kokosmelk.

Vervang de chorizo voor geroosterde kikkererwten.

<sup>1</sup> Gebruik de braadsensor op stand 5

<sup>2</sup> Gebruik de braadsensor op stand 3