**Bloemkoolpuree met knoflook uit de slowcooker**

Nodig:

1 bloemkool

500 ml groentebouillon

2 tenen knoflook

1 eetlepel roomboter

1 laurierblad

Bereiding:

Verdeel de bloemkool in roosjes en doe deze in de slowcooker samen met de andere ingrediënten behalve de boter. Gaar dit 6-7 uur op low. Giet de bloemkool af maar vang het vocht wel op. Verwijder het laurierblad en pureer de bloemkool. Giet er daarna steeds een beetje van het opgevangen vocht bij totdat de puree de gewenste dikte heeft. Voeg nu de roomboter erbij en roer deze erdoor.