**Bloemkoolsoep met rode curry**

Nodig:

1 flinke bloemkool – in roosjes gesneden

scheutje olie

1 rode ui – kleingesneden

snufje zout

rasp en sap van 1 citroen

2-3 eetlepels rode currypasta

750 ml groentebouillon

1 blik kokosmelk

handje ongebrande cashewnoten – zo’n 50 gram

1 Spaanse rode peper – in dunne ringen gesneden

2 lente ui – in dunne ringen gesneden

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. Snijd de bloemkool in kleine roosjes en meng de roosjes met twee eetlepels olie. Leg een vel bakpapier op de bakplaat en verspreid de roosjes over de bakplaat. Bak de bloemkool gaar tot ze goudbruin van kleur zijn – dit duurt zo’n 25 minuten. Verwarm een eetlepel olijfolie in een soeppan en fruit hier de stukjes rode ui in met een snufje zout – zo’n 3 minuten. Voeg de rode currypasta, rasp en sap van de citroen en roer om op te nemen en bak het geheel voor een paar minuten. Voeg de helft van de geroosterde bloemkoolroosjes in de pan, samen met de groentebouillon, kokosmelk en de cashewnoten. Laat de bloemkoolsoep zachtjes sudderen voor 10 minuten en roer af en toe door elkaar. Laat de soep iets afkoelen en pureer de soep met een staafmixer tot een gladde gebonden soep. Breng de soep eventueel op smaak met wat peper en zout. Verdeel de soep over 4 kommen en verdeel de overgebleven bloemkoolroosjes over de kommen. Garneer de soep met wat Spaanse peper en lente ui.