# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Welsh rabbit met bloemkool soep van Gordon Ramsay**

Nodig voor de Welsh rabbit:

30 gram boter

30 gram bloem

150 ml warme melk

55 gram gerijpte cheddar

50 ml Guinness

1 theelepel Worcestershire-saus

1 theelepel mosterd of Engelse mosterd

zout

zwarte peper

2 grote eierdooiers

4-6 dikke sneetjes wit brood

Bereiding Welsh rabbit:

Smelt de boter in een pan op laag vuur. Klop de bloem erdoor en kook al roerend 2-3 minuten. Roer geleidelijk de melk erdoor, houd het mengsel glad, voeg de kaas toe en roer tot het gesmolten is. Haal het vuur eraf. Roer de Guinness, Worcestershire-saus, mosterd en kruiden naar smaak erdoor. Doe over in een kom, laat afkoelen en meng de eierdooiers erdoor. Verwarm de grill tot de hoogste stand en rooster het brood aan beide kanten, verdeel er een laag kaasmengsel over en gril een paar minuten tot het beleg bruisend en goudbruin is. Serveer meteen.

Nodig voor de bloemkool soep:

½ grote bloemkool, ongeveer 500 g, stengels weggegooid en in roosjes

1 kleine aardappel, geschild en in grote stukken gesneden

1 kleine ui, fijngehakt

2 eetlepels olie

500 ml kippenbouillon

¼ kop of 60 ml melk

1/3 kop of 80 ml kookroom met verlaagd vetgehalte (met 18% vet)

100 gram verse champignons, gewassen en in plakjes

1 eetlepel fijngesneden bieslook

Bereiding bloemkool soep:

Doe bloemkool, aardappel en ui in een grote pan met 1 eetlepel olie. Verwarm de inhoud voorzichtig totdat ze beginnen te sissen, dek af met een deksel en zweet ongeveer 15-20 minuten op laag vuur, af en toe roerend. De groenten moeten zacht maar niet gekleurd zijn. Giet de bouillon erbij en breng aan de kook. Laat vervolgens 10-15 minuten zonder deksel sudderen tot de groenten zacht zijn. Meng alles in een keukenmachine of blender, in delen. Roer de melk en room erdoor en breng op smaak met peper en zout. Verhit de resterende olie in een koekenpan tot deze erg heet is. Roerbak champignons snel tot ze mooi bruin zijn, breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper tijdens het koken. Verwarm de soep tot hij gloeiend heet is en schep in verwarmde kommen. Schep de champignons in het midden en bestrooi ze lichtjes met de bieslook.