**Bloemkool-kerriesoep met kokosmelk**

Nodig:

1 middelgrote bloemkool

1 ui

2 teentjes knoflook

2 eetlepels olijfolie

2 theelepels kerrie

750 ml groentebouillon

100 ml kokosmelk

1 theelepel gerookte paprikapoeder

4 takjes rozemarijn

Peper

Zout

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd een kwart van de bloemkool in kleine roosjes, snijd de rest in grove stukken. Pel en snipper de ui en knoflook. Verhit de helft van de olijfolie in een grote soeppan op middelhoog vuur. Fruit de ui en knoflook 2 min. aan. Draai het vuur laag, voeg de kerrie toe en laat 2 min. mee bakken. Voeg de groentebouillon toe en breng aan de kook. Kook de kleine bloemkoolroosjes in 3 min. beetgaar en schep uit de pan. Laat goed uitdampen na het koken. Voeg de rest van de bloemkool en de kokosmelk toe en laat 15 min. doorkoken op laag vuur. Meng ondertussen de rest van de olijfolie met het paprikapoeder. Ris de helft van de takjes rozemarijn en hak fijn. Leg de bloemkoolroosjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel de olijfolie met paprikapoeder over de bloemkool en strooi de gehakte rozemarijn erover. Leg de rest van de rozemarijn bij de bloemkoolroosjes. Rooster de bloemkool 15 tot 20 min. in de oven. Pureer ondertussen de soep met een staafmixer. Breng eventueel verder op smaak met peper en zout. Serveer de bloemkoolsoep met de geroosterde bloemkoolroosjes. Knip de takjes rozemarijn door de helft en steek deze in de soep..