**Bloemkool-kerrie-kokos soep**

Nodig:

½ bloemkool

1 groente bouillonblokje

1 ui

2 teentjes knoflook

½ eetlepel kerrie

½ eetlepel massala kerrie

200 ml romige/vette kokosmelk

300 ml water

peper

zout

olie of braadboter

Bereiding:

Pel en snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Verwarm wat olie of braadboter in een pan en fruit de ui en knoflook aan tot het glazig is. Was en snijd ondertussen de bloemkool in kleine roosjes en voeg deze samen met de kerrie toe aan de pan. Bak de bloemkool 5 minuten mee. Voeg na 5 minuten water en het bouillonblokje toe en laat dit 10 tot 15 minuten zachtjes pruttelen (de bloemkool moet zacht zijn). Pureer de soep helemaal glad en roer de kokosmelk doorheen. Warm de soep weer even op. Voeg eventueel nog wat peper en zout naar smaak toe.