

Ingrediënten

- 1 tête de chou-fleur
- 1 carotte râpée
- 1/4 de tasse (65 ml) de céleri coupé en dés
- 2 tasses et demie (625 ml) de **bouillon de poulet**
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 3 cuillères à soupe de farine tout usage
- Sel et poivre au goût
- 2 tasses (500 ml) de lait 2 %
- 1 tasse (250 ml) de fromage cheddar râpé
- 1 cuillère à thé sauce piquante (optionnel)



Recept

1. Dans un grand chaudron, combiner le chou-fleur, la carotte, les céleris et le bouillon.
2. Porter à ébullition, puis réduire et laisser mijoter pendant 15 minutes.
3. Dans un autre chaudron, faites fondre le beurre. Ajouter la farine, le sel et le poivre.
4. Ajouter graduellement le lait. Porter à ébullition à feu moyen et mélanger pendant quelques minutes jusqu'à ce que ça épaississe.
5. Réduire et ajouter le fromage et la sauce piquante.
6. Ajouter au bouillon.
7. Laissez chauffer quelques minutes et servir.

Bron



<https://99cuis.com/soupe-cremeuse-au-chou-fleur/>

Info Martine Lycke

04/11/2022

Geraspte wortelen
Bloemkoolrosjes Lidl
Selder (2 takjes ongeveer)
2 liter water
Kippenbouillon Knor
15 tal minuutjes laten
koken onder deksel

Ondertussen de bechamel
maken:

3 el boter laten smelten
+ 3 el bloem
Laten bakken tot je een
koekjesgeur hebt
+ Melk tot saus dik is
Wat gemalen cheddar
Wat Sriracha pikante
chilisaus

Mengen met de soep en
wat laten doorkoken

Fotos

