

# Paprika-bloemkoolsoep met mascarpone

## Ingrediënten :

- 1 kleine bloemkool of 500 gr bloemkoolroosjes
- 2 koppen paprikareepjes
- 2 aardappelen
- 2 eetlepels mascarpone
- 1 ui
- 1 eetlepel boter
- 1 ½ liter kippenbouillon
- peterselie , peper en zout .

## Bereiding : ongeveer 35 minuten

1. Laat in een grote kookpan de boter smelten.
2. Voeg de grof gehakte ui toe en laat enkele minuten stoven op een matig vuur.
3. Voeg de paprikareepjes toe en laat enkele minuten meestoven .
4. Overgiet met de kippenbouillon
5. Voeg de stukken bloemkool ( *houd 3 bloemkoolroosjes apart voor de afwerking*) en de in blokjes gesneden aardappelen toe
6. Breng aan de kook , dek af en laat 25 minuten koken .
7. Mix de soep fijn
8. Voeg de overgehouden , kleiner gesneden bloemkoolroosjes toe en laat 5 minuten op een matig vuur doorkoken .
9. Meng de mascarpone onder de soep
10. Klop eventueel op met een klopper.
11. Breng op smaak met peper en zout.
12. Voor de afwerking gebruik je peterselie.