

Bloemkoolpuree

Aantal personen: 2

Bereidingstijd in minuten: circa 20

Ingredienten:

1 kleine liefst hollandse bloemkool

3 teentjes knoflook

kleine ui

klontje boter of scheutje olijf olie

Bereidingswijze:

Snijd de bloemkool in roosjes en kook hem in water met zout net gaar.

Snipper terwijl de kool kookt de ui en pel de knoflook.

Fruit op een niet te hoog vuur(ui en knoflook mogen niet bruin worden)tot ze gaar zijn.

Doe de bloemkool ,ui en knoflook in een schaalpje en pureer met een staafmixer mooi fijn.

Tijdens het pureren kan je nog een scheutje olie of(als je dat

in huis hebt)een scheutje room toevoegen.
Deze puree smaakt heerlijk bij witte vis en of bij kip.

Dit recept is keer bekeken.