*Bloemkoolpuree*



30 gr preiwit, in stukjes van 1.5 cm

20 gr olijfolie

400 gr bloemkool, in roosjes

100 gr aardappelen, geschild en in stukjes

100 gr melk

1 kippenbouillonblokje

Muskaatnoot

Pijpajuin als versiering



Doe de prei in de mengbeker en stel in ***5 sec/snelheid 7.*** Spatel naar beneden.

Voeg 20 gr olijfolie toe en stoof : ***3 min/120°/snelheid 1***

Voeg de bloemkoolroosjes, aardappel, melk, zout en bouillonblokje toe.

Stel in ***25 min/100°/snelheid 1/LINKS***

Controleer de vastheid van de puree. Wil je hem smeuïger, voeg nog wat melk bij.

Mix op ***snelheid 4 / LINKS***, kijk door het gaatje !!

**Chris Simoens-Van Gompel *advisor – demo – workshop Thermomix***

**

0476 39 91 83 chriskookt simoens.chris@skynet.be [www.chriskookt.be](http://www.chriskookt.be)