**Bloemkool-venkelpuree**

bloemkool

venkel

uien

knoflook

**room**

**foelie**

**peper en zout**

**venkelzaadpoeder**

**dille**

**gedroogde gebakken uitjes**

Maak bloemkoolroosjes. Snijd een venkel in blokjes, Snijd een ui in halvemaantjes. Pel een paar knoflookteentjes. Stoom dit alles samen gaar in een stoomoven of soortgelijk apparaat.

Schep de groenten daarna in een kookpot, voeg een paar scheuten culinaire room toe. Zet de staafmixer in de pot en pureer. Breng op smaak met peper, zout, foelie, venkelzaadpoeder en dille.

Meng een handvol gedroogde gebakken uitjes met de puree. Zet de schotel een kwartiertje in een heteluchtoven op 85°C om uit te dampen.