**Mechelse bloemkoolsoep**

groene selder

bloemkool

uien

kropsla

kervel

boter

aardappelen

peper, zout

[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

room

Versnijd de groenten en houd een paar bloemkoolroosjes apart. Stoof de gesneden ui in wat boter en voeg na een minuutje de kropsla toe. Doe de selder, bloemkool, gestoofde ui en sla samen met versneden aardappelen in een kookpot. Vul af met [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm). Breng op smaak met peper en zout. Breng aan de kook en laat een half uurtje sudderen op gemiddeld hoog vuur.

Zet de handmixer in de kookpot. Nu kan je kiezen voor een dikke soep en dan hoef je enkel een glas room door de soep te roeren en af te werken met een paar gestoomde bloemkoolroosjes en een paar takjes kervel. Of je kan de soep door een zeef duwen en dan pas afwerken met room, roosjes en kervel.

In een variant op dit recept wordt de kropsla vervangen door prei.