



# Tsjechische Republiek

## **Kvěťáková polévka**

### *Bloemkoolsoep*

1 bloemkool  
400 gr. aardappelen  
3 el. boter, of plantaardige olie  
4 el. bloem  
4 eieren  
6 dl. halfvolle melk  
1 tl. gemalen karwijzaad (of meer of minder, naar smaak)  
peterselie  
nootmuskaat  
zout en peper

Snij de bloemkool in roosjes en blancheer ze in gezouten water. Niet al te lang: ze mogen een beetje stevig blijven.

Maak met de boter (of olie) en de bloem een roux: verhit het vet, meng er de bloem door zodat alles goed wordt opgenomen. Meng er dan, eerst scheutje voor scheutje, het (hete) kookvocht van de bloemkool door.

Dan gaan de aardappelen en het karwijzaad erbij, en als dat nodig is nog wat water. Kook de aardappelen zacht. Pureer ze dan met een staafmixer.

Doe er de bloemkoolroosjes en de melk bij, kruid met nootmuskaat, peterselie, peper en zout en laat even doorkoken.

Klop ondertussen de eieren los. Haal de pan van het vuur en roer ze door de soep. Zet het vuur op de laagste stand en zet de pan er weer op. Blijf roeren tot de eieren de soep gebonden hebben, maar pas op: het mag nu beslist niet meer koken.