

## Bloemkool-linzensoep met ei



SONJA VAN DE RHOER

Hardgekookte eieren over van de Paasdagen? Geen probleem. Maak bijvoorbeeld een eierragout door eerst een roux te maken van boter, bloem en groentebouillon en melk en er vervolgens in stukjes gesneden ei en appel doorheen te roeren. Breng op smaak met verse kruiden zoals bieslook, kervel, koriander. Of maak een aardappelcurry met stukjes ei. Geef er een frisse salade bij en een makkelijke maaltijd staat zo op tafel. Of maak een aardappelsalade met groene en volgende maand witte asperges en ei.

Eieren brengen veel variatie in het menu, zowel bij het ontbijt en de lunch als bij de warme maaltijd. Ruim 84 procent van de eieren die in Nederlandse winkels worden verkocht, zijn scharreleieren. Ongeveer 5 procent is van kippen met vrije uitloop, 2,5 procent is biologisch. Een gemiddeld ei weegt tussen de 60 en 65 gram. Maar meestal leggen kippen geen 'gemiddelde' eieren.

Er zijn doosjes eieren in S, M, L en XL, maar je hebt ook doosjes met verschillende maten. Dit staat dan op de verpakking vermeld: S (small) is een ei van minder dan 53 gram; M (medium) van 53 tot 63 gram; L (large) van 63 tot 73 gram; XL (extra large) van 73 gram of

zwaarder.

Pel de ui en hak deze fijn. Maak de bloemkool schoon en verdeel deze in roosjes. Bewaar de stengeldelen voor een groentebouillon of roerbakgerecht.

Verhit de olie in een kookpan. Bak de ui glazig, voeg de bloemkool, de kerriepoeder en kurkuma toe en bak al roerend mee.

Voeg eventueel naar smaak reepjes rode peper toe. Schenk de bouillon erbij, breng alles aan de kook en laat zachtjes 8 minuten doorkoken.

Voeg de gewassen linzen toe en kook de soep, onafgedekt, 10-12 minuten zachtjes door tot de linzen net beetbaar zijn.

Hak de eieren grof en de koriander fijn. Voeg beide op het laatst toe aan de soep en serveer direct.

Variatie: serveer de soep met een 'hoed' van een lepel Griekse yoghurt met fijngeknipte koriander, peper en zout naar smaak.

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 ui
- 1 kleine bloemkool (circa 400 gram)
- 1 eetlepel olijfolie
- 1,5 eetlepel kerriepoeder (mild)
- 0,5 theelepel kurkuma, (geelwortel)
- 8 dl groentebouillon
- 100 gram rode linzen
- 2 hardgekookte eieren
- verse koriander