**Bloemkoolsoep**

1 bloemkool

1 ui

1 paprika

125 gr. mascarpone

De ui fijn snijden, bloemkool in kleine roosjes snijden, paprika in stukjes snijden.

Stoof de ui in wat boter of olie, paprika erbij doen en als laatste de bloemkool. Voeg hierbij kippenbouillon (1 a 1,5 L). Als alles gaar is, mix je het fijn en voeg je de mascarpone eronder.

Smakelijk.