



**Bevrijdingsdag vieren we in het hele land met de Vrijheidsmaaltijd. Chef Yvette van Boven bedacht deze Vrijheidsmaaltijdsoep speciaal voor 5 mei 2021. Maak een portie voor je familie, vrienden en/of burens. Geniet van de soep tijdens een goed gesprek over vrijheid en deel het met **#vrijheidsmaaltijd**. Zo zijn we toch een beetje samen.**

### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 60 ml (of 4 eetlepels) olijfolie
- 150 gram (ongeveer 1 stuk) prei, in ringen
- 2 knoflookteentjes, fijngenhakt
- 1 eetlepel kerriepoeder
- 300 gram bloemkoolrijst
- 200 gram vastkokende aardappel, geschild en in blokjes
- 1 blik (400 ml) kokosmelk
- 750 ml groentebouillon
- 150 gram doperwten
- 300 gram bladspinazie
- 150 gram kleine broccolirosjes
- 3 bosuien fijngesneden in ringetjes
- (Zee)zout
- Versgemalen zwarte peper

**TIP** De soep is extra lekker met toppings!  
Bekijk de suggesties op [vrijheidsmaaltijd.nl](https://vrijheidsmaaltijd.nl).

### BEREIDINGSWIJZE

1. Verhit de olie in een grote pan en fruit daarin op middelhoog vuur de preiringen, knoflook en kerriepoeder, tot de prei glazig is en felgroen.
2. Roer de bloemkoolrijst en aardappelblokjes erdoor en zet ze even aan.
3. Blus af met de kokosmelk, breng aan de kook en giet de bouillon erbij. Laat de soep nu, zonder deksel, 20 minuten zacht koken tot de aardappel met een houten lepel langs de rand van de pan makkelijk te breken is.
4. De soep moet nu wat zijn ingedikt door de bloemkoolrijst en aardappelblokjes. Is hij nog te dun, kook hem dan nog een minuut langer op hoog vuur in. Is hij naar uw smaak juist te dik, giet er dan nog een plensje water bij.
5. Voeg dan de doperwten, bladspinazie en de broccoli toe en gaar die nog 6 minuten mee. Roer de bosui erdoor en breng de soep op smaak met zout en peper.

 [bekijk de kookvideo op vrijheidsmaaltijd.nl](https://vrijheidsmaaltijd.nl).



Foto: Oof Verschuren