



Lekker ite yn Ysbrechtum

Courgettesoep

In een eerder recept met roerbakgroente haalde ik al aan dat de courgette voor mij, en velen met mij denk ik, een echte 'wat moet je daar nou mee groente' is. De courgette is lekker om mee te roerbakken maar ook geschikt om gebruikt te worden als ingrediënt voor een heerlijke soep. Snel, makkelijk en opnieuw erg lekker!

Dit heb je nodig (4 personen):

- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 2 a 3 courgettes
- 1 liter water
- 2 bouillonblokjes (groente)
- Gerookte kipreepjes of hamblokjes (naar eigen smaak)
- Kookroom
- Zout en peper



Zo maak je de soep:

Snijd de uien, knoflook en courgette in kleine blokjes en houd van de courgette een stukje van ca 3-4 cm apart. Fruit nu de ui en knoflook in een beetje olie. Als het geheel glazig is voeg je het water en de blokjes courgette toe. Als het water kookt voeg je de bouillonblokjes toe. Laat het geheel 5-10 minuten koken (tot de courgette zacht is).

Met de staafmixer (of in een blender) puree je de mix tot een mooie gladde massa. Zet de gladde massa op een laag vuur en roer er een beetje kookroom doorheen. Je kunt hem ook zonder kookroom serveren als ongebonden soep. Van het overgebleven stukje courgette snijd je hele kleine reepjes, of blokjes voor garnering, ook de gerookte kip kan in reepjes worden gesneden. Breng de soep op smaak met een beetje zout en peper (naar smaak). De kleine blokjes courgette voor garnering kunnen toegevoegd worden en laat het geheel nog een 5-6 minuten zachtjes pruttelen zodat de blokjes zacht worden. In de laatste minuut kan dan de gerookte kip of hamblokjes worden toegevoegd.

Eet smakelijk!