

Courgettesoep met groene soufflé

Datum: 15-04-2002
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 750 g courgette
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 5 eetl. boter
- 1,25 l vleesbouillon
- 1 stokbrood
- 2 eieren
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- 1,5 theel. venkelzaad
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Schil de courgettes met de dunschiller, snijd het vruchtvlees in blokjes en bewaar de schillen. Snipper de uien en de knoflook. Fruit de ui in 1,5 eetl. Boter, voeg eerst de knoflook en later de blokjes courgette toe en laat ze kort meefruchten. Doe de venkelzaadjes en de bouillon bij de groenten en laat alles samen onder een deksel 20 min. zachtjes koken. Bak de sneetjes stokbrood in 3 eetlepels boter in de koekenpan aan twee kanten bruin. Verwarm de oven voor op 200oC. Pureer de kleingesneden courgetteschillen in de keukenmachine of met een staafmixer. Roer de geraspe kaas erdoor en breng op smaak met zout en peper. Klop het eiwit stijf met een mespunt zout en spatel het door de gepureerde courgetteschillen. Verdeel het mengsel over de sneetjes brood. Zet de sneetjes 10 min. in de oven, tot het mengsel mooi luchtig gesouffleerd is. Pureer de soep intussen in de keukenmachine of met de staafmixer. Roer de eierdooier los met een scheutje hete soep, bind de soep met het dooiermengsel en proef of er zout en peper bij moet. Leg de gesouffleerde sneetjes brood op het laatste moment op de soep om te voorkomen dat ze te snel zacht worden. Geef er desgewenst geraspe kaas apart bij.