



## Courgettesoep met gerookte forel

Datum: 19-04-2010  
Type gerecht: Tussengerecht  
Samengesteld door: Jan Vercoulen  
Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 1,3 l groentebouillon (groentebouillontabletten)
- 7 dl volle melk
- 3 courgettes
- 1 pakje Boursin, met knoflook en kruiden (150 gram)
- 200 g gerookte forel
- 1,5 dl licht geslagen room
- peper
- zout

### **Bereidingswijze:**

Maak de groentebouillon met de bouillonblokjes. Was de courgettes en schil er één vrij dik, snij de schillen in fijne brunoise en houd deze apart. Snij de rest van de courgettes in stukken en voeg deze met de melk aan de gezeefde bouillon toe en laat garen.

Pureer de soep met de staafmixer, smelt de Boursin erin en breng op smaak met peper, zout en zo nodig met 1 of 2 bouillontabletten. Snij de gerookte forel in fijne reepjes.

### **Uitserveren:**

Lepel ca 1,5 dl soep in een verwarmde soepkop. Schep er wat geslagen room op. Strooi er blokjes courgette en reepjes forel over.