



Courgettesoep met crème fraîche

Datum: 28-04-2014
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Bram Joosten
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 courgettes
- 2 scheutjes olijfolie
- 4 takjes Tijm
- 2 sjalotjes
- 1000 ml Bouillon
- 500 ml Slagroom
- Crème fraîche
- Bieslook

Bereidingswijze:

Was de courgettes en snijd in stukjes. Verhit een pan met olie en bak de courgettes met de blaadjes van de tijm en de fijngehakte sjalotjes aan. Blas af met de bouillon en kook in circa 10 minuten gaar. Mix met een staafmixer de soep tot een egale massa. Voeg de slagroom toe, breng op smaak met zout en peper. Sla de crème fraîche op en schep een ovaal bolletje (kleine eetlepel) op de soep. Hak de bieslook fijn en bestrooi op de soep voor het serveren.