

Courgettesoep met gorgonzola

Datum: 24-11-2014
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 courgettes
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- olijfolie
- boter
- oregano
- 1 l kippenbouillon
- 200 g gorgonzola
- 4 dl room
- zeezout
- peper

Bereidingswijze:

Snipper de ui en hak het knoflook fijn. Bak dit aan in olijfolie met boter. Snij de uiteinden van 3 courgettes, snij de courgettes grof en voeg deze toe aan de ui en bak dit circa 10 minuten. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat dit circa 30 minuten zachtjes doorkoken. Voeg 200 gram gorgonzola toe en laat deze smelten.(De kaas die over is, is voor garnering) Voeg een theelepel gedroogde oregano toe. Pureer met een staafmixer tot er een mooie gladde soep ontstaat. Voeg 3 dl room toe en verwarm tot tegen de kook aan. Breng op smaak met zeezout en versgemalen peper. Maak met de cesteur van de 4e courgette dunne reepjes. Zorg dat deze niet langer zijn dan ongeveer 5 cm. en kook deze vlak voor opdienen beetgaar.

Presentatie:

Schep 1 lepel soep in voorverwarmde borden. Doe de overgebleven, licht opgeklopte room in een spuitfles en spuit een spiraalvorm in de soep. Garneer met een toefje gekookte courgette-reepjes en kruim van gorgonzola in het midden van het bord.