



Doperwten-courgettesoep

Datum: 13-05-2019
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Soep:

- 2 eetl. olijfolie, om in te bakken
- 750 g courgettes, in de lengte gehalveerd en in halve maantjes van 0,5 cm dik gesneden
- 1 grote teen knoflook fijngesneden
- 1 theelepel witte peper
- 1 l kippenbouillon
- 400 g iets kruimige aardappels, geschild en in kleine stukken
- 1 kleine (gele) courgette
- 1 citroen voor sap
- 250 g diepvriesdoperwten
- 75 g basilicum, grof gesneden
- 120 g Parmezaanse kaas, geraspt plus extra om te bestrooien
- 170 ml crème fraîche
- extra vergine olijfolie

Kaasstengels:

- 1 pakje bladerdeeg
- 3 eidooiers
- 200 g geraspte kaas
- kummel
- maanzaad
- sesamzaad
- grof zeezout

Bereidingswijze:

Soep:

Verhit de olie in een grote pan op matig vuur en bak hierin de halvemaantjes courgette met de knoflook en witte peper 5 minuten. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Voeg de aardappels toe en kook ze in ongeveer 15 minuten gaar. Snijd intussen de kleine (gele) courgette in heel dunne reepjes en laat marinieren in het citroensap.

Voeg de doperwten en de basilicum toe en laat de soep nog 5 minuten zachtjes koken. Schep de Parmezaanse kaas erdoor en roer tot hij smelt. Pureer de soep, breng op smaak met zout en peper. Serveer in kommen met een schepje crème fraîche, wat extra vergine olijfolie en de gemarineerde courgettereepjes. Strooi nog wat extra Parmezaanse kaas erover

Kaasstengels:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Rol de plakjes bladerdeeg vierhoekig uit zodat het uitgerolde deeg anderhalf keer zo groot wordt als het originele deeg. Klop de eidooiers los en bestrijk het deeg ermee. Bestrooi de helft van de plak met de geraspte kaas en klap het deeg over de helft dubbel. Bestrijk de bovenkant met eidooier en verdeel met kummel, maanzaad, sesamzaad of grof zeezout. Druk voorzichtig aan en zet even in de vriezer. Snijd de plak in dunne repen en laat licht ontdooien. Rol op tot een wokkel en leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de kaasstengels in circa 12 minuten goudbruin.