



Romige courgettesoep

Datum: 15-09-2003
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 lepels margarine
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 4 middelgrote courgettes
- 1,5 liter water
- 4 kippenbouillontabletten
- 2 dl. slagroom
- peper uit de molen
- worcestersaus
- tabasco
- basilicum, bieslook of peterselie
- (Het water en de kippenbouillontabletten zijn te vervangen door 2 potten kippenbouillon met vlees)

Bereidingswijze:

Maak de courgettes schoon en snijd ze in blokjes. Snipper de uien, maak de knoflook schoon en pers de teentjes. Fruit de uien zachtjes in de margarine met de uitgeperste knoflook. Voeg de blokjes courgette toe en smoor ze even mee. Giet de bouillon erbij en breng het aan de kook. Laat het ± 10 minuten zachtjes koken tot de courgette net gaar is.

Pureer de soep met de staafmixer of de keukenmachine. Voeg daarna de room toe en verwarm de soep nog even (let op, de soep mag niet meer koken!).

Als de soep niet voldoende gebonden is bijbinden met allesbinder of een bloempapje. Maak de soep af met worcestersaus, tabasco, peper uit de molen en de kruiden. Verse kruiden niet meer laten koken.