



Courgette-citroensoep

Datum: 19-04-2023
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 2 courgettes
- 15 g verse basilicum
- 2 eetl. olijfolie
- 750 ml kraanwater
- 760 ml gevogeltesfond
- 100 g Grana Padano kaas
- 1 citroen
- 100 g Griekse yoghurt
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Snijd de courgettes in blokjes en snijd de basilicum fijn. Verwarm de olijfolie in een soeppan en bak de courgettes 3 minuten. Schenk de fond en het water erbij en breng het geheel al roerend aan de kook. Laat de soep 10 minuten koken.

Pureer met de staafmixer en breng op smaak met peper en zout.

Schaaf met een dunschiller of kaasschaaf mooie krullen van de kaas. Rasp de schil van de schoongeboende citroen.

Breng de yoghurt op smaak met de citroenrasp en schep door de soep. Bestrooi vlak voor het serveren met de kaaskrullen en de basilicum.