

Ingrediënten voor 4 personen

2 sjalotjes, gesnipperd; 400 gr. courgettes, van zaadlijsten ontdaan en kleingesneden; 1 eetlepel olijfolie; 0,8 ltr kippenbouillon. Voor de garnering: 2 ovale tomaten, ontveld en van zaadlijsten ontdaan in blokjes; 4 eetl. courgette, van zaadlijsten ontdaan en in blokjes; 1 knoflookteen, gehakt; 2 eetl. basilicum, gesneden; 2 eetl. olijfolie; peper en zout

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Italiaans

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Courgettesoep

Heel makkelijk en lekker soepje.

Hulpmiddelen

Pan

Bereidingswijze

Doe 1 eetlepel olijfolie in een grote pan en fruit hierin de sjalot tot deze glazig wordt. Voeg de courgette toe en bak deze al roerend gedurende 5 min. mee. (let op dat je 4 eetlepels courgette voor de garnering apart houdt). Voeg de bouillon toe. Breng aan de kook en laat 10 minuten zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer. Marineer de ingredienten voor de garnering gedurende minimaal 10 minuten.

Serveertips

De garnering maakt de smaak van de soep zo bijzonder!