

Ingrediënten voor 4 personen

Boter, 1 ui, 3 courgettes, bakje slankroom, 150 gr. gorgonzola, 1 pot krachtbouillon met stukjes kip (Struyk), witte wijn, zout, peper, gedroogde oregano, verse oregano

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Italiaans

Smaak: Pittig

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Courgette Creme Soep met Gorgonzola

Soepje om je vingers bij op te eten

Hulpmiddelen

Grote soeppan, staafmixer

Vorbereiding

Pel en snipper de ui in kleine stukjes

Bereidingswijze

Verwarm de boter in de pan en bak hierin zachtjes de ui glazig. Snijd intussen de courgettes in dunne plakjes en voeg deze toe. Bak dit zo'n 10 minuten, tot de courgettes zacht zijn en voeg dan de bouillon, gedroogde oregano, wijn en zout en peper naar smaak toe. Laat dit een half uurtje sudderen. Snijd de gorgonzola in blokjes en voeg dit toe. Laat de soep even doorsudderen tot de gorgonzola goed gesmolten is. Pureer dan het geheel met de staafmixer. Voeg dan de slankroom toe. Niet meer laten koken! Als de soep te dik of te zout is, voeg dan nog wat water en witte wijn toe.

Serveertips

Garneer met nog wat kleine stukjes gorgonzola en verse oregano. Serveren met knapperige, warme ciabatta