

# RECEPT - COURGETTESOEP



## Ingrediënten:

2 kg courgettes (min.)  
3 uien  
3 teentjes knoflook  
3 l kippen- of groentebouillon  
4 blaadjes laurier  
4 takjes tijm  
boter  
olijfolie  
peper  
zout



## Voorbereiding:

- Spoel de courgetten en snijd de uiteinden eraf. Snijd de ongeschilde vruchten in grove stukken.
- Pel de uien en snijd ze in grove stukken. Pel en kneus de tenen look.
- Verwarm een scheut olijfolie in een grote soepketel. Fruit de snippers ui glazig en voeg de looktenen toe.
- Doe de stukken courgette in de pot, laat ze enkele minuten stoven op een matig vuur en roer regelmatig. Voeg naar behoefte een extra scheut olijfolie toe.
- Schenk de warme bouillon over de gestoofde courgetten, en voeg een flinke snuif zout en gemalen peper toe.
- TIP: Wie werkt met een 'snelle' bouillon op basis van kant-en-klare bouillonblokjes hoeft minder of geen zout toe te voegen.
- Doe een karaktervolle hoeveelheid laurierblad en takjes tijm in de pot en zet het deksel gekanteld op de pot. Zet het vuur zacht en laat de groentesoep 20 minuten sudderen.

## Afwerken en serveren:

- Verdeel de (rest) courgette om de soep te garneren in gelijke stukken van zo'n 6 centimeter lang. Snijd het vruchtvlees (zonder zaadlijsten) in millimeterfijne reepjes. (julienne).
- Vis de uitgekookte tijmtakjes en laurierblaadjes uit de soep en mix ze geduldig glad met de staafmixer.
- Doe mosterd, een flinke snuif gedroogde dragon, gemalen peper en wat zout bij de soep en mix nog een keer. Proef en beslis of de bereiding voldoende gekruid is.
- TIP: De gedroogde dragon kan je vervangen door fijne snippers verse dragon. Voeg het kruid toe kort voor je serveert.
- TIP: Wens je de soep op z'n zondags te serveren? Roer er dan een scheutje room doorheen alvorens je de borden uitschept.
- Strooi de fijne courgettereepjes in de pot. Roer en laat ze kort garen in de hete soep.
- Serveer de verse courgettesoep in diepe borden of soepkommen.

**Eet smakelijk!**

*Hoeve Ravenstein*