



Romige courgettesoep

Vellutata di zucchini

Deze romige soep heeft een prachtige kleur en subtiële smaak. Vervang de dolcelatte door gorgonzola voor een uitgesproken kaassmaak.

Ingredienten (4-6 personen)

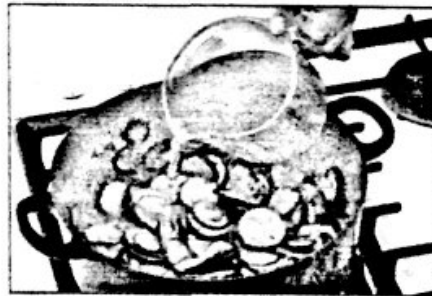
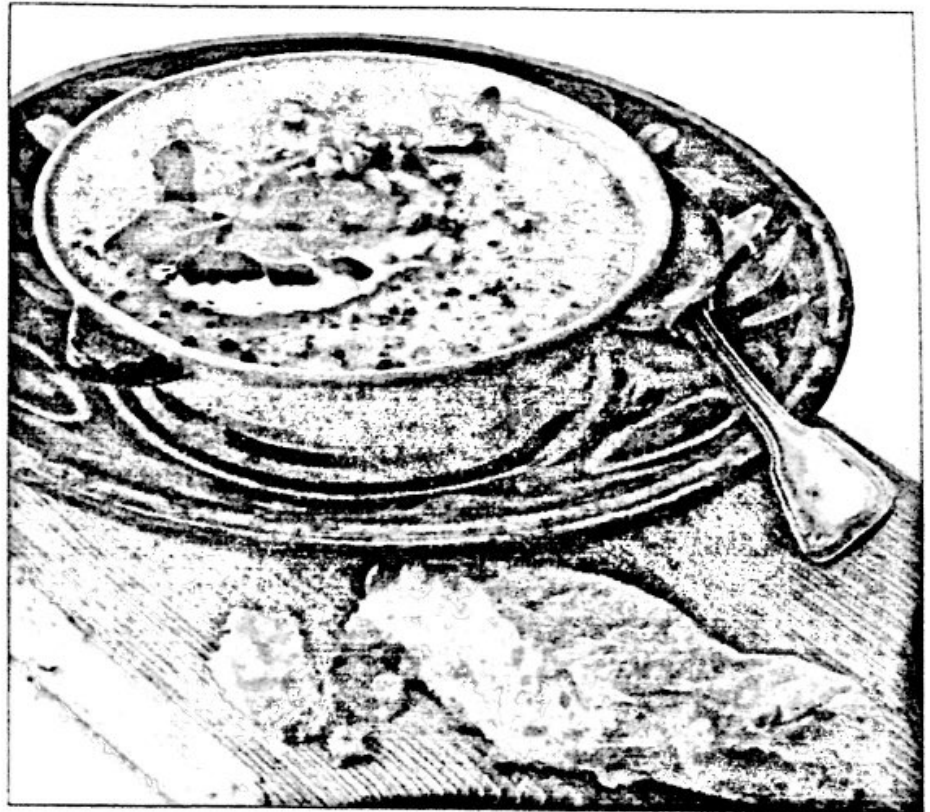
2 el olijfolie
15 g boter
1 ui, fijngehakt
1 kg courgette, in plakjes
gesneden
1 tl gedroogde oregano
ca. 6 dl groente- of kippenbouillon
125 g dolcelatte, zonder korst, in stukjes
gesneden
3 dl slagroom
zout en versgemalen zwarte peper
verse oregano en extra dolcelatte, ter
garnering



1. Verhit de olie en boter. Zodra de boter schuimt, fruit u de ui al roerend in ca. 5 minuten zacht



2. Voeg de courgettes en oregano en zout en peper naar smaak toe. Laat de groente ca. 10 minuten sudderen op vuur en roer alles regelmatig door.



3. Voeg de bouillon toe en breng die al roerend aan de kook. Zet het vuur laag, dek de pan half af en laat de soep onder af en toe roeren ca. 30 minuten zacht koken. Roer de stukjes dolcelatte erdoor tot ze smelten.

Tip van de kok
Om tijd te winnen kunt u de courgettes grof pureren in de keukenmachine.



4. Pureer de soep in een keukenmachine of met een staafmixer tot een gladde massa en zeef hem.

5. Voeg $\frac{3}{4}$ van de slagroom toe en warm de soep nog even door (niet laten koken). Is de soep te dik, voeg dan nog wat bouillon toe. Verdeel de soep over voorverwarmde kommen, roer de rest van de slagroom erdoor en gameer hem met oregano en dolcelatte.