



Courgettesoep met gerookte zalm

Ingrediënten voor 14 personen

- Courgettes 3 kg
- Aardappelen 750 gr
- Prei 3
- Zalmsnippers 800 gr
- Ui 3
- Knoflook 3 tenen
- Visbouillon 3 lt
- Basilicum 3 el
- Bieslook 6 el
- Olijfolie 6 el
- Crème fraîche 500 gr
- Zout en peper naar smaak

Bereiding

- Was de courgettes en snij ze in stukjes
- Was de prei en snij ze in ringetjes
- Schil de aardappelen en snij ze in stukjes
- Schil de ui en snij ze in stukjes
- Verwarm de olijfolie in een grote pan en voeg de ui en gesnipperde knoflook toe
- Voeg de aardappelen, prei en de helft van de bouillon toe
- Breng aan de kook en laat 15 min. zachtjes koken
- Voeg de courgette en fijngesneden basilicum toe
- Voeg de rest van de bouillon toe
- Breng aan de kook en laat ong. 10 min. zachtjes koken tot de aardappelen volledig gekookt zijn
- Voeg tegen het einde de helft van de zalm toe
- Maak er een zacht geheel van met blender of staafmixer

Uitserveren

- Verwarm de soep zonder het te koken
- Voeg al roerend de helft van de crème fraîche en de bieslook toe
- Voeg naar smaak zout en peper toe
- Direct serveren en bestrooien met de rest van de crème fraîche, de gerookte zalm en de bieslook