



Kookweb.be

Gebonden courgette-preisoep.

Benodigdheden:

- 2 courgettes (+/- 400gram)
- 2 preien (+/- 400gram)
- Zout
- 1 ui
- Boter of margarine
- 2 eetlepels bloem
- 1 kruidenbouillontablet
- 1 dl koffieroom
- 1 eetlepel citroensap
- 1 eetlepel dille (diepvries)

Bereiding:

Courgettes wassen en kroontjes verwijderen. In plakjes snijden. Plakjes in 4 snijden. Preien schoonmaken, in ringen snijden en wassen. Doe courgette, prei, zout en 1/2 l water in pan en breng aan de kook. 5 min. zachtjes laten koken. 16 stukjes courgette uit de pan scheppen en achterhouden voor garnering. Rest nog 10 min. koken. Intussen ui pellen en snipperen. Courgette-preimengsel pureren. Met water aanvullen tot 8 dl. In pan boter verhitten en de ui +/- 3 min. zachtjes bakken. Bloem erdoor roeren en al roerende scheutje voor scheutje prei-courgette- mengsel toevoegen. Blijven roeren tot de soep gebonden is. Bouillontablet erboven verkruiden. +/- 5 min. zachtjes koken. Koffieroom, citroensap en dille toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout. In 4 soepkommen scheppen. Garneren met courgetteplakjes. Je kan ook verse bouillon gebruiken en in plaats van dille kan je peterselie nemen.

Aantal personen: 4

Recept rubriek: Soepen