

## Courgette-roomsoepje

Voorgerecht 3 personen of  
Amuse voor 6 personen

Vorbereiding: 20 minuten

Bereiding: 5 minuten

### Benodigheden

- 1 sjalotje
- 2 teentjes knoflook
- 200 gr kleine courgettes
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 groentebouillontablet
- ½ dl crème fraîche
- versgemalen zwarte peper
- zout
- 1 kleine citroen
- 4 eetlepels fijngehakte peterselie
- 1 teentje knoflook



### Bereidingswijze

Vorbereiden (kun je evt. een dag van tevoren al doen):

- Pel en snipper de sjalot en 1 teen knoflook
- Was de courgettes en snijd ze in kleine stukjes
- Verhit de olie in een pan en fruit hierin de sjalot en de knoflook zachtjes 3 minuten
- Schep de stukjes courgette door de sjalot in de pan
- Voeg ½ liter water en het bouillontablet toe en breng alles aan de kook
- Laat de soep zachtjes 15 minuten koken en maak ondertussen de garnering:
  - Boen de citroen goed schoon en rasp de schil er, boven een kommetje, dun af
  - Voeg de fijngehakte peterselie toe en pers een teentje knoflook erboven uit
  - Meng alles goed door elkaar
- Roer de crème fraîche door de soep en pureer de soep met de staafmixer of in de keukenmachine
- Breng op smaak met peper en zout

Bereiden:

- Verwarm het soepje op een zacht vuurtje
- Verdeel de soep over de kommetjes of amuseglaasjes en schep er wat van het citroenrasp - peterselie mengsel op als garnering. Serveer de rest van het mengsel er apart bij.
- Lekker met Parmezaanse-kaaswafeltjes of zelfgebakken soepstengels