

Courgettesoep met kruidenquenelles

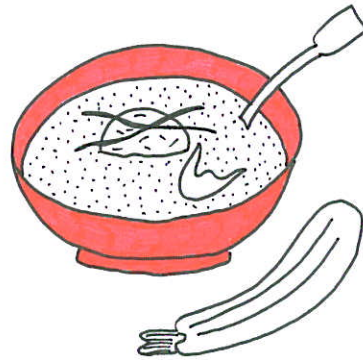
Bereiden: 15 minuten

In de pan: 15 minuten

Nodig:

Voor de soep:


- 1 grote courgette
- 1 ui, gesnipperd
- ± 3/4 l melk
- bosje verse tijm
- peper & zout
- beetje boter om in te bakken



Voor de quenelles:

- 1/8 l slagroom
- handje verse tuinkruiden (peterselie, bieslook, tijm)
- peper & zout

Doen:

Fruit de ui zachtjes even aan in de boter. Snij de (ongeschilde) courgette in halve plakjes  en voeg bij de ui. Voeg de melk toe, de tijm en wat peper & zout. Breng aan de kook, zet dan op het kleinste gaspitje en laat heel zachtjes een kwartiertje pruttelen. Pureer de soep met een staafmixer (of ouderwetse roerzeef of moderne keukenmachine)



Tip!
Pas op!
laat de melk niet overkoken
even bijblijven dus



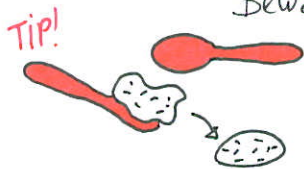
Tip!
goedkoop en handig!

Nu de quenelles. Neem een metalen kom die je even tevoren in de koelkast hebt gezet. Of vul een kom met ijsklontjes en zet hier ~~de~~ een andere kom in. Dit helpt om de slagroom heel erg stevig te krijgen).

Klop de slagroom met de mixer stijf en voeg halverwege de tuinkruiden (fijngehakt), zout & peper toe. Bewaar tot gebruik in de koelkast



Tip!



Tip!

Serveren:

Maak met behulp van 2 eetlepels mooie quenelles (ovale rondjes eigenlijk). Dit doe je door de slagroom 3/4 keer van de ene in de andere lepel over te scheppen. Leg in elk soepbord 1 quenelle. Schep aan tafel de hete soep er voorzichtig naast.



Tip!
De quenelle smelt snel, dus zorg dat iedereen aan tafel zit!

