



courgette soep of zuppa di zucchini

nodig voor ongeveer twee liter soep:

- 4 middelgrote courgettes
- 4 bosuitjes
- een paar teentjes knoflook
- 3 tabletten tuinkruidenbouillon of groentenbouillon in een halve liter water opgelost
- 4 middelgrote aardappels
- 1 halve liter water
- een staafmixer of blender

voeg verse kruiden toe naar smaak: bijvoorbeeld dille, basilicum, snijselderie
één of meerdere gekookte bietjes is ook lekker en geeft de soep een mooie rabarberachtige kleur.

bereiding:

was de courgettes

snij de courgettes in de schil in dunne plakjes

breng de plakjes in een halve liter water in een grote pan op het vuur aan de kook

snij de bosuitjes en de knoflook en de verse kruiden (zie tip)

voeg toe aan de courgettes

schil de aardappels en voeg toe

roer de massa steeds goed door

laat koken tot de courgetteplakjes uiteen beginnen te vallen en de bosui, knoflook en kruiden

zijn opgenomen

haal de pan van het vuur

pureer met de staafmixer of blender tot alle ingrediënten zijn gepureerd

laat de soep nog even doorkoken

proef de soep en breng op smaak met wat zout of anderszins

verdun de soep zonodig

tip: fruit bosui, knoflook, eventueel paprika of rode peper en wat kruiden glazig aan.

serveer met foccaciabrood of ander smakelijk Italiaans brood

de soep kan als maaltijdsoep geserveerd worden