Koude courgettesoep

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Rusttijd	1 Hrs
Gaartijd	20 Mins
Porties	6
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Courgettesoep

500 g courgette

1 ui

1 knoflookteen

De courgette in stukken snijden. De ui schillen en in ringen snijden. De knoflookteen persen.

De groenten met de uien en de knoflook mengen. De groenten op de geperforeerde gaarplaat leggen.

De gaarplaat in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

Steaming 100 °C gedurende 20 Mins

De gestoomde groenten pureren.

400 ml groentebouillon

90 g crème fraîche

1 el azijn, sherryazijn of witte wijnazijn

zout

peper

De bouillon, de crème fraîche en de azijn aan de gepureerde groenten toevoegen en mengen. Vervolgens met zout en peper op smaak brengen en ca. 1 uur koud zetten.

In iedere soepkom een ijsblokje doen. De koude courgettesoep omroeren en over de soepkommen verdelen. Met de weggezette croûtons garneren en direct serveren.

Croûtons

2 plakken toastbrood

1 knoflookteen

kleine hoeveelheid olijfolie

Het toastbrood in kleine blokjes snijden. De knoflookteen persen en met het toastbrood mengen.

De olijfolie in een braadpan heet laten worden, de blokjes toastbrood al roerend roosteren en wegzetten.

Accessoires

Roestvrijstalen plaat

Staafmixer of pureerstaaf

6 soepkommen

6 ijsblokjes

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019