

Courgettesoep met bruschetta

Ingrediënten

500 gram courgettes

1 ui

3 teentjes knoflook

olijfolie

4 tomaten

1 wit boerenbrood

1 bouillonblokje

150 ml slagroom

100 g geraspte Parmenzaanse kaas

Zout/peper

Bereiding

Snijd de courgettes in blokjes. Pel en snipper de ui. Pel en hak de knoflook. Verhit een scheut olie in een pan en fruit de ui en knoflook. Voeg de courgettes toe en bak de courgettes circa 15 minuten mee tot ze gaar zijn.

Breng 1 liter water aan de kook en los hier 1 tablet groentebouillon in op. Giet de bouillon bij de courgette. Breng de soep aan kook. Haal hem dan van het vuur en pureer met een staafmixer. Roer de slagroom en parmezaanse kaas door de soep en verdeel over de borden. Garneer de soep eventueel met wat verse peterselie en een scheutje olijfolie.

Snijd de tomaten in blokjes. Breng de tomaten op smaak met olijfolie, zout en peper.

Snijd 4 dikke plakken brood, besprenkel ze met olijfolie en rooster de plakken in een broodrooster circa 3 minuten krokant.

Pel 1 teen knoflook. Wrijf de gegrilde sneetjes brood in met de knoflook. Verdeel de tomaten over het brood en garneer met de basilicum.

Serveer de soep met de bruschetta

Eet smakelijk

Onze *inspiratie*: 24 kitchen

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel