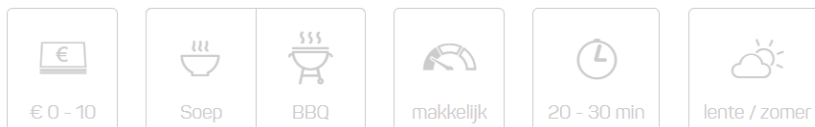
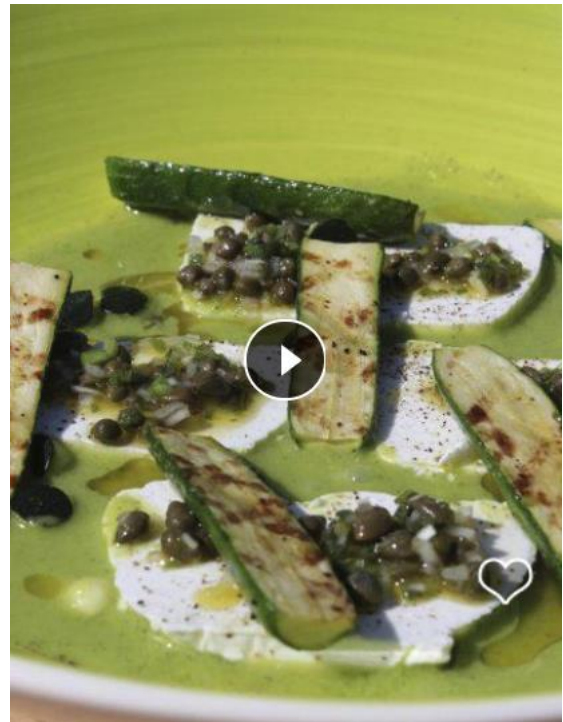


Ingrediënten

- 4 minicourgettes
- 1 courgette
- 1 groen pepertje, fijngehakt
- 250 ml water
- 2 sjalotjes
- 1 el kappertjes
- 1 takje salie, fijngehakt
- 1 el citroensap
- 200 gr ricotta
- olijfolie
- peper - zout



Recept

Snij de minicourgettes in de lengte doormidden. Besprenkel met olijfolie en leg de op de grill. Kruid met peper en zout.

Lepel met een parisiennelepel een tiental bolletjes uit de grote courgette. Snij de rest van de courgette in blokjes maar gebruik de zachte binnenkant niet.

Stoof een sjalotje aan in een scheutje olijfolie. Voeg de courgetteblokjes, 1 koffielepel fijngesneden groene peper en water toe. Breng aan de kook en mix tot een gladde soep eens de courgetteblokjes gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout. Passeer de soep vervolgens door de zeef.

Maak nu de vinaigrette. Snipper een sjalotje fijn en doe er 100 ml zachte olijfolie bij. Voeg nog 1 koffielepel fijngesneden groene peper, een eetlepel kappertjes, fijngehakte salie en 1 eetlepel citroensap toe.

SERVEREN:

Snij de ricotta in plakjes. Leg enkele plakjes in een diep bord. Kruid met peper. Lepel de courgettesoep er rond. Werk af met de bolletjes van rauwe courgette, de vinaigrette en de gegrilde minicourgettes. Serveer met brood.

Bron



<https://njam.tv/recepten/soepje-van-courgette-met-salie-en-ricotta>

Info Martine Lycke 03/07/2020

10 tal bolletjes opzij houden v.d. courgette

2 Courgettes schillen en ontpitten
½ groene peper
2 sjalotjes fijnsnijden

In 'spaghetti' pot
sjalot en groene peper aanstoven
courgettes toevoegen
600 ml water
Een koffielepel kippenbouillonpasta
10 tal minuutjes garen
Mixen
Hier niet gezeefd vermits geschilde courgettes gebruikt

Sausje
3 el olijfolie
Sjalot
5 tal blaadjes verse salie
1 el citroen
1 el kappertjes

Dresseren borden:
Hier koude soep gebruikt
Soep in wijde kom
Geen ricotta in huis, maar feta blokjes wel
Sausje op de kaas
En wat olie druppeltjes in de soep
De courgettebolletjes

Fotos

