

Courgette soep (vegetarisch)

Aantal Personen	100	10	4
Hoeveelheid	20	2, 5 liter	1 Liter
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 7,5 – 8 kg courgettes• 20 blokjes groente bouillon (+ 10 voor eventuele smaak)• 4 pakjes kruiden kaas (Boursin of vergelijkbaar)• 1 liter	<ul style="list-style-type: none">• 4 st• 6 blokjes + 3• 1• 1 flesje	<ul style="list-style-type: none">• 2 st• 3 blokjes + 2• ½ pakje• Geen

Gereedschap

- Staafmixer

Bereiding

Was de courgette en snij het kroontje eraf. Snij de courgettes in blokjes. Pan vullen met water en de bouillonblokjes toevoegen en aan de kook brengen. Na 15 minuten courgettes pureren en eventueel naar smaak meer bouillonblokjes toevoegen

In de 2 liter soep lossen we nu de Boursin op met de staafmixer . Als de soep kookt kan deze uit en worden de 2 liter door de soep geroerd en aangevuld met kookroom. Denk hierbij aan de smaak dat het geen melk soep wordt dus na elk flesje kookroom even proeven.

Voor het serveren de soep eventueel nog opwarmen maar niet meer laten koken.

Voor meer smaak kan eventueel eerst een ui of meer glazig gebakken worden en daarna de schoongemaakte courgettes erbij.