

Courgettesoep met zalm en prei

Ingredienten

1 kg. courgette
2 preien
1 ui
150 cl. creme fraiche
2 bouillonblokjes, 3/4 liter water.
150 gram gerookte zalm in kleine reepjes gesneden
peper en zout.
1 theel. gedroogde dille
olie
boter

Bereidingswijze

De courgette en de prei wassen en beiden in dunne plakjes/ringetjes snijden. De ui snipperen. Een scheut olie in een flinke soeppan en een klontje boter. De courgette met de ui en de prei in de pan doen en peper en zout naar smaak toevoegen. Het courgettemengsel laten smoren, met het deksel op de pan. Hoe langer de courgette zachtjes smoot, hoe lekkerder de smaak wordt. Laat hem minstens een half uur smoren, let wel op, dat hij niet droog kookt, dus het vuur niet te hoog! Schep hem iedere 5 a 10 minuten even om.

Pureer na een half uur het courgettemengsel met de staafmixer en voeg de bouillonblokjes en het water toe en breng alles aan de kook. Roer bijna alle crème fraiche erdoor, houd wat achter voor de garnering. Roer vervolgens de dille erdoor en laat nog een paar minuten zachtjes doorkoken.

Serveer de soep in kommen en schep er een theelepeltje crème fraiche op. Lekker met bruin stokbrood en kruidenboter.

Bijzonderheden

Een goed vullende soep! Lekker zacht door de creme fraiche en verrassend door de zalmsnippertjes.