

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
30 minuten

Benodigdheden
Inductiekookplaten

Ingrediënten

Ingrediënten Courgettesoep:

- 1 ui
- 1 stengel bleekselderij
- 2 st courgette
- 700 ml kippenbouillon
- 100 ml slagroom
- ½ citroen
- Peper & zout

Ingrediënten Spekjes en geitenkaas:

- 50 g gerookte spekreepjes
- 50 g jonge zachte geitenkaas
- 10 takjes bieslook

Bereidingswijze

Bereidingswijze Courgettesoep

1. Snipper de ui en snijd de bleekselderij in kleine blokjes. Snijd de courgettes in blokjes.
2. Verhit een pan voor op inductie stand 8, doe er wat olie in en fruit de ui en selderij glazig.
3. Voeg dan de courgette toe en laat deze een minuut meebakken. Voeg dan de bouillon en room toe en breng weer aan de kook.
4. Verlaag de inductieplaat¹ naar stand 3-4 en laat de soep 15-20 minuten heel zacht pruttelen.
5. Pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak met citroensap, peper en zout.

Bereidingswijze Spekjes en geitenkaas

1. Bak de spekjes krokant en laat ze uitlekken op keukenpapier.
2. Hak de bieslook in heel dunne ringetjes en doe dat in een kommetje.
3. Rol kleine knikkertjes van de geitenkaas en rol ze door de bieslook.

Opmaken en serveren:

1. Schenk de soep in voorverwarmde kommen of diepe borden ². Schep er op het laatste moment de kaasballetjes en spekjes op.

TIP:

- ¹ Gebruik de braadsensor op stand 2
- ² Drie manieren om de kommen of borden voor te verwarmen:
- In de warmhoudlade: 10 minuten op stand 4
- In de oven: 10 minuten op de stand 'vorm voorverwarmen' of op de stand 'hete lucht' 60°C of in de restwarmte van de oven vlak na gebruik
- In de magnetron: De borden nat maken, 1 minuut op ca 900 watt.