

COURGETTESOEP MET KERRIE



INGREDIËNTEN

10

- 2,5 courgettes
- 50 g Bresc Knoflook gehakt
- 100 g sjalot gehakt
- 50 g Bresc Citroengraspuree
- 75 g Bresc Madras
- 50 g Bresc WOKgember
- 1,3 l groentebouillon
- 1,3 l room
- 50 g gesneden bieslook
- 25 g gesneden koriander
- 1 zoete aardappel

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g



Gember & limoen WOK
450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Madras 450g

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de courgettes in stukken maar houd een beetje apart, snijd dit fijn als garnituur en bak de rest goed aan, voeg de knoflook, sjalot, sereh, gember en madras toe en smoor ze mee. Blus af met de room en bouillon en breng aan de kook. Snijd ondertussen de zoete aardappel in blokjes en kook ze beetgaar, giet af en stoom ze droog. Kook zachtjes de courgette gaar en pureer de soep. Vul de koppen met de soep, groentes, bieslook en koriander.