

Italiaanse courgette soep met gorgonzola



Benodigheden:

- ❖ 1el olijfolie
- ❖ zout/peper
- ❖ tl oregano (vers)
- ❖ tl pittige Italiaanse kruiden
- ❖ 1kg courgette
- ❖ 6dl groentebouillon
- ❖ 125 gr dolce latte/roomgorgonzola zonder korst
- ❖ 3dl slagroom

Bereidingswijze:

In olie ui fruiten, blokjes courgette, kruiden, 10 minuten sudderen, doorroeren, bouillon toevoegen, vuur laag, pan afdekken, 20 minuten sudderen 10 minuten voor eind dolce latte/roomgorgonzola erdoor smelten.

Met staafmixer glad maken, 2/3 van de room erdoor, dan opwarmen, maar absoluut niet meer koken. Soep in bord doen, enkele stukjes dolce latte erover sprenkelen en plakje in de oven gedroogde parmaham over de kom heen leggen en serveren.

