

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.

