

Courgettesoep met groene curry en kokosmelk

Ingrediënten voor 8 personen

- 2 l kippenbouillon
- 5 courgettes
- 2 dikke uien
- 1 teentje look
- 4 dl ongezoete kokosmelk ("for cooking")
- 1 eetlepel verse groene currypasta
- 1 bussel koriander
- 1 scheutje olijfolie
- peper
- zout

bereiding

- Zet een ruime stoofpot of soepketel op een matig vuur en doe er een scheut olijfolie in.
- Pel de uien en snij ze grof. Stoof ze aan in de hete olie.
- Voeg er een hele gepelde teen look bij.
- Snijd 2 ongeschilde courgetten in 3 tot 4 gelijke stukken. Snij dunne sneetjes van de zijkanten van de stukken groente, zonder het middenstuk te gebruiken. Dat laatste verdwijnt gewoon in de stoofpot. Hou de fijne schijfjes courgette even aan de kant. Deze zullen later in julienne gesneden worden.
- Snij de overgebleven courgetten ongeschild in grove stukken laat ze meestoven met de ui.
- Snij of wring de steeltjes van een busseltje koriander, snij ze grof en voeg die smaakvolle steeltjes toe aan de pot. Hou de blaadjes van de koriander apart, hier gaan we de soep mee afwerken.
- Voeg de groene curry toe en roer. en schenk de warme kippenbouillon erbij.
- Plaats het deksel op de pot en laat de soep 30 tot 45 min pruttelen op een zacht vuur.
- Breng lichtgezouten water aan de kook.
- Snij intussen de schijfjes courgette die je opzij hebt gehouden in flinterdunne reepjes.
- Blancheer de fijne julienne van courgette in het kokende water. Al na een paar seconden mag je het kokende water afgieten. Spoel de groene sliertjes meteen onder koud stromend water en laat ze uitlekken. Zo blijft deze garnituur wat krokant zonder rauw te zijn.
- Mix de soep glad met de staafmixer, proef en voeg eventueel wat extra groene curry toe.
- Giet de (ongezoete) kokosmelk in de soep. Mix de soep nog en tweede keer.
- Proef en kruid de groene soep met peper en zout.
- Lepel warme soep in elk bord, en strooi er wat van de julienne van courgette in. Werk de borden af met enkele fijne of nonchalant gescheurde blaadjes koriander.