

Courgettesoep met kip of zalm en olijven

(voor 8 personen)

Wat heb je nodig?

- 1 kilo courgettes (natuurlijk van je eigen tuin)
- 250 gram aardappelen
- 1 ui
- 25 gram boter
- 1 ½ (anderhalve) liter kippebouillon
- 400 gram kipfilet of 300 gram gerookte zalmblokjes
- 50 gram groene olijven met piment
- halve liter melk
- 1/8 liter slagroom of slankroom
- zout en peper

Wat moet je doen?

- Maak de groenten schoon, snijd de courgettes en aardappelen in blokjes en snipper de ui.
- Verhit de boter in een grote pan en bak de gesneden groenten en aardappelen ongeveer drie minuten. Schep ze af en toe om.
- Giet de bouillon erbij en breng de vleestof aan de kook. Voeg de kipfilet (ongesneden) toe en laat de soep ca. 15 minuten zachtjes koken, tot de kip en de groenten gaar zijn.
- * Schep de kipfilet uit de bouillon. Pureer de soep met een staafmixer of in een food-processor. Snijd de kipfilet in stukjes en de olijven in plakjes.
- Doe de melk en de room bij de soep en breng hem al roerende aan de kook. Voeg de stukjes kip en olijf toe en laat st door en door warm worden.
- Breng de soep op smaak met zout en peper en geef er stokbrood met boter bij
- (Als je zalm gebruikt i.p.v. kipfilet, doe de zalm dan pas in de soep nadat je die al in een bord of kom gedaan hebt).