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

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.

Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gember & limoen WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt 1000g



Bresc Knoflook gehakt 450g



Bresc Madras 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000