



Capuccino van Courgette met kippenbouillon en koriander

Receptuur voor 10 personen

1,5 liter kippenbouillon 50 gram boter 50 gram bloem 1 sjalotje gesnipperd peper+zout	Schuim: 2,5 dl. slagroom zout en peper 1 bosje koriander uischeuten voor de garnering
---	---

bereiding

Trek de bouillon (of gebruik een goede basisbouillon)

1,5 liter water, 300 gram kipkarkassen, 1 ui, ½ winterwortel, 1 laurierblad, 1 foelieblad, 1 kruidnagel, wat prei en selderij. Kook het karkas 1 x keer in alleen water en gooi dit water weg. Neem nieuw water en trek bouillon van alle ingrediënten en voeg naar smaak wat zeezout toe.

Voor de soep:

Neem een ruime pan en smelt de boter.

Snipper het sjalotje en fruit het aan in de gesmolten boter

Voeg de bloem toe en laat dit al roerend gaar worden tot je een deegbal hebt

Voeg beetje voor beetje de bouillon toe totdat je een gladde soep hebt.

Als alle bouillon is toegevoegd, de courgette toevoegen.

Draai de soep glad met een staafmixer.

Garnering:

Klop de room loobig

Maak de room op smaak met zout en peper

Hak de koriander fijn.

Afwerking

Schenk de soep in wijnglazen en schep een lepel room op de soep.

Strooi hierop wat koriander en ganeer met een plukje uischeuten.