

Komkommersoep

Belangrijk om weten:

Als je een komkommersoep maakt, moet het hoofdbestanddeel van de groenten uit komkommers bestaan.

Geef een beetje extra pit uit de uienfamilie: een beetje ui, een beetje prei (*gaat nog minder overheersen dan ui*) en een beetje look.

Voeg de peper en zout in het begin toe en verbeter de smaak na het pureren indien nodig.

Ingrediënten

- 3 jonge komkommers
- 1 teentje knoflook
- een halve ui
- 1 witte stengel van prei
- 1 aardappel
- 1 klontje boter
- 2 liter groentebouillon

indien gewenst: 100 ml volle melk of room

Bereiding:

1. Smelt de boter in een grote pot op een laag voor.
2. Hak de halve ui fijn en voeg bij de boter.
3. Snijd de prei stengel fijn en voeg bij de boter, roer even om.
4. Snijd de aardappel fijn en voeg bij de boter, roer opnieuw even om.
5. Snijdt het teentje knoflook fijn en laat meestoven met de ui, prei, en aardappel.
6. Snijd de komkommer (*schil en pitten niet verwijderen, de schil geeft een zeer mooie, groene kleur*) in kleine stukjes en voeg bij in de pot.
7. Kruid goed met peper en zout.
8. Roer en laat het aroma vrijkomen (*van het boter smelten tot alle aroma's vrijkomen: maximum 10 minuten*).
9. Giet er nu de groentebouillon bij, breng aan de kook en laat 15 minuten koken zonder deksel.
10. Pureer het geheel met een staafmixer en laat opnieuw 1 minuut doorkoken zodat het zetmeel van de aardappel de soep beter kan binden.
11. (*Voeg eventueel melk of room aan toe*), proef en breng de komkommersoep verder op smaak met peper of zout.