

DINNERLY



Courgette-kossoep met gnocchi en ingelegde radijsjes



20-30min



2 personen

Als je van koken houdt, denk je veel na over smaken en smaakcombinaties. Maar sta je wel eens stil bij de texturen in een gerecht? Door daarmee te spelen kun je eindeloos variëren. Dit recept heeft drie textuurniveaus: de zachte soep, de zachte én knapperige gebakken gnocchi, en de heel knapperige radijsjes. Samen vormen smaak en textuur een heerlijke maaltijd.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 2 courgettes
- 1 ui
- 1 bosje radijsjes
- 10g verse munt
- 500g gnocchi ¹
- 200ml kokosmelk

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker
- staafmixer
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 775kcal, vet 33.9g, koolhydraten 98.8g, eiwit 18.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Kook 200ml water in een waterkoker (let op de minimale hoeveelheid van je waterkoker) en los het **bouillonpoeder** erin op. Snij de **courgettes** in de lengte doormidden en dan in plakken van ca. 2cm dik. Pel de **ui** en 1 teen knoflook en snij beide grof.



2. Courgette bakken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **courgette**, **ui**, knoflook en een flinke snuf zout toe. Leg een deksel op de pan en laat de **groente** ca. 10min garen tot de **courgette** zacht is. Roer regelmatig en zet evt. het vuur lager als de **groente** dreigt aan te branden.



3. Radijsjes inleggen

Snij de **radijsjes** in vieren. Pluk de **munt** van de steeltjes en snij de **blaadjes** in dunne reepjes. Meng de **radijsjes** met de **munt**, 1el azijn en een snuf peper, zout en suiker. Zet opzij tot het serveren.



4. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak **3/4e van de gnocchi** (of meer bij grote trek) in 6-8min goudbruin. Kruid met peper en zout en zet de **gnocchi** afgedekt opzij.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **kokosmelk** en **bouillon** toe aan de **courgette**. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat de **soep** ca. 5min koken. Haal van het vuur en pureer fijn, voeg evt. extra water toe om de consistentie aan te passen. Proef en breng verder op smaak met peper en zout. Verdeel de **soep** over kommen en bestrooi met de **ingelegde radijsjes**. Serveer met de **gnocchi**.



6. Fris en fruitig

Als je naast frisse zurigheid ook een fruitige smaak wil toevoegen, kun je de azijn vervangen door limoen- of citroensap. Dat gaat ook goed samen met de verse munt.