

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 met texturen 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
- 1 ui
- 1 bosje radijsjes
- 2 courgettes
- 10g verse munt
- 500g gnocchi¹
- 1 pakje kokosmelk

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

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

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 727kcal, vet 28.9g, koolhydraten 99.0g, eiwit 18.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Los het **bouillonpoeder** op in 200ml heet water. Snipper de **ui**. Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Snij de **radijsjes** in vieren. Snij de **courgettes** in de lengte doormidden en dan plakken van ca. 2cm dik.



2. Courgette bakken

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



3. Radijsjes inleggen

Snij de **muntblaadjes** in dunne reepjes. Meng de **radijsjes** met de **munt**, 1el azijn en snufjes zout, peper en suiker. Zet opzij om in te trekken.



4. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak **3/4e van de gnocchi** in 6-8min goudbruin. (Bij grote honger kun je ook meer **gnocchi** bakken.) 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 borrelen. Haal van het vuur en pureer de **soep** met een staafmixer – voeg evt. nog wat water toe als 'ie te dik wordt. Kruid met peper en zout. Verdeel de **soep** over de kommen en bestrooi met de **ingelegde radijsjes**. Serveer met de **gnocchi**.



6. She's fresh, so fresh

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.