

## COURGETTENVELOUTE MET DRAGON, PARMESAN EN GARNALEN

### Benodigdheden (8 personen)

- 8 courgetten
- 2 ajuinen
- 1 l groentebouillon (mag van blokjes)
- takjes dragon
- parmezaanschilfers
- 25 cl slagroom
- olijfolie
- peper
- grijze garnalen

### Bereidingswijze

- courgetten wassen en in stukjes snijden
- ajuien in schijfjes snijden
- dragonblaadjes van de stengels doen (stengels niet gebruiken)
- enkele blaadjes apart bewaren om de borden te versieren
- ajuin aanstoven in olijfolie
- 1 l water + bouillonblokjes toevoegen en alles laten gaar worden
- dragon toevoegen
- mixen
- kruiden met peper en eventueel zout
- slagroom toevoegen en laten doorkoken
- de velouté in borden scheppen, versieren door in het midden enkele blaadjes dragon, parmezaanschilfers en garnalen te leggen

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

