



Courgette Soep

Ingrediënten:

Voor 4 personen

1 ui

2 courgettes

1 teentje knoflook

2 el olijfolie

1 l kippen of groenten bouillon

100 ml plantaardige melk

Snuf peper en zout

Evt reepjes zongedroogde tomaatjes of zalmreepjes ter garnering

Bereiding:

Snipper de ui en de knoflook. Snijd de courgette in grove stukken.

Maak de bouillon vast klaar, meet de melk af. Laat eventueel de zongedroogde tomaatjes uitlekken, of snijd de zalm in reepjes.

Doe de olijfolie in een koekenpan en fruit de courgette, de ui en de knoflook. Voeg de bouillon toe zodat alles onder staat en kook het gaar in ongeveer 10 minuten. Pureer de soep met een staafmixer. Voeg eventueel wat extra melk toe als het te dik is. (warm dan nog even opnieuw op). Schep de soep op en strooi evt de tomaatjes of zalm over de soep.

