



Groene Groentesoep

Ingrediënten:

een klontje boter
1 grote ui, grof gesneden
1 grote aardappel, in blokjes gesneden
1 courgette, grof gesneden
1 teen knoflook, fijngesneden
halve liter groentebouillon
100g verse spinazie
2 eetlepels verse platte peterselie
 $\frac{3}{4}$ citroen
versgemalen zwarte peper naar smaak

Bereiding:

Fruit de ui met de boter in de pan glazig en voeg de aardappelblokjes, courgette en knoflook toe. Goed roeren en giet daarna de bouillon erbij. Breng de soep aan de kook en laat circa 8 minuten zachtjes doorpruttelen. Roer de peterselie en op het laatste moment de spinazie erdoor (pas op: die mag niet teveel slinken! – niet meer dan 10 seconden) Haal de soep van het vuur en pureer met een staafmixer of in de blender tot de gewenste textuur. Verdeel over twee kommen (als je voor 1 persoon maakt kun je de soep de volgende dag als diner eten) en breng op smaak met zout en peper. Knijp een kwart citroen per kom uit en serveer een paar schijfjes ernaast.

