

Courgettesoep

Ingredienten

2 courgettes
2 bosuitjes
2 tenen knoflook
1 witte ui
250 ml kookroom
Munt (vers, ong 3 tl fijngesneden)
Peterselie (vers, ong. 1 tl fijngesneden)
Dille (vers, ong. 4 tl fijngesneden)
1 groentenbouillonblokje
4 witte peperbolletjes
Eventueel geraspte kaas (oude of pittige)
700 ml water
wat boter en olijfolie

Bereidingswijze

Snij de courgettes in grove stukken.

Snij de bosuitjes in plakjes.

Snipper de ui en de knoflook.

Doe wat boter in de pan.

Doe de gesnipperde ui en knoflook in de pan als het boter gesmolten is.

Fruit dit ongeveer 2 minuten op middelhoog vuur.

De gesneden courgette en bosui toevoegen.

Dit ongeveer 5 minuten mee laten bakken onder goed omroeren.

Verkruimel de groentebouillon boven het geheel en doe er 700 ml water bij.

Voeg nu ook de kruiden en de peperbolletjes toe.

Breng dit aan de kook en laat dit ongeveer 5 minuten koken op middelhoog vuur.

Haal hierna de pan van het vuur en pureer het met de staafmixer (als je het in de blender pureert, eerst laten afkoelen.

Anders knalt de deksel eraf).

Voeg nu de 250 milliliter kookroom toe en breng het weer op temperatuur.

Voeg na het opdienen de geraspte kaas toe.

Bijzonderheden

Als variatietip of voor volledig gerecht kan je ook stukjes kip toevoegen aan de soep (niet mee pureren!). Los kan ook goed vlees en een stokbroodje