

Courgettesoep

Ingrediënten:

1 ui
1 teentje knoflook
700 gram courgettes
1 theelepel tijm
1 groentebouillonblokje
500 ml water
150 ml kookroom
Olie, peper en zout

1. Lees eerst rustig alle stappen door
2. Zorg dat je werkplek schoon en ruim is
3. Zet alle benodigdheden en ingrediënten klaar
4. Snipper het uitje en snij de knoflook fijn
5. Snij vervolgens de courgette in blokjes
6. Verhit wat olie in een soeppan en fruit het uitje en de knoflook
7. Voeg daarna de courgette en de tijm toe
8. Bak het geheel een paar minuutjes
9. Verkruiemel het bouillonblokje boven het groentemengsel en voeg daarna het water toe
10. Breng het geheel aan de kook en laat het 10 minuten zachtjes doorkoken
11. Als de groentes zacht geworden zijn zet je het vuur uit en pureer het geheel met de staafmixer tot een gladde soep
12. Voeg dan de kookroom toe en breng de soep op smaak met peper en zout

Vind je de soep iets te dik? Voeg dan nog wat water toe. Vind je de soep iets te dun? Laat de soep eventjes koken zodat hij dikker wordt...

Eet smakelijk!

