



Courgettesoep

30 minuten bereidingstijd

Ingrediënten

6 courgettes
2 winterpenen
2 knoflookteentjes
2 uien
verse maggi (Geen maggi? Dan kun je ook wat verse selderij toevoegen)
125 gram crème fraîche
3 bouillonblokjes (kip of groente)
1,5 liter water
2 el olie
zout

Bereiding

Snij de ui en de knoflook in kleine stukjes.

Snij de courgettes in grove stukken.

Hak de verse kruiden in kleine stukjes.

Snij de winterpeen in kleine blokjes.

Doe de olie in een grote (soep)pan en fruit 2 minuten de ui en knoflook.

Voeg de courgette toe en bak deze 2-3 minuten mee.

Kruimel de bouillonblokjes erover heen en giet het (kokende) water erbij. Laat het geheel nu 20 minuten doorkoken.

Blender de soep met een (hittebestendige) staafmixer tot een mooie gladde massa.

Voeg de verse kruiden en de blokjes winterpeen toe en laat de soep nog eens 8 minuten door koken.

Voeg de crème fraîche toe en blender de soep nog eens goed door elkaar.

Tip

De winterpeen zorgt ervoor dat er nog een bite zit aan de soep. Hou je niet van winterpeen of wil je het liefst de soep gewoon naar binnen kunnen slurpen? Dan kun je deze natuurlijk ook gewoon weglaten.

