

Ingrediënten

- 250 ml kippenbouillon (250 ml water + 1/2 bouillonblokje)
- 1 kleine courgette
- 1 ui
- 1 driehoekje smeerkaas (21 gram)
- knoflook
- peterselie of koriander
- zout en peper van de molen naar smaak
- 1 mespuntje komijn (naar smaak)
- enkele eetlepels olijfolie om te bakken



Recept

1. Doe de scheut olie in een pot en zet op het vuur.
2. Snipper de ui fijn en stoof in de olie.
3. Was ondertussen de courgette en snij in stukjes.
4. Hak 1 teentje knoflook fijn.
5. Hak de peterselie of koriander fijn tot u 1 theelepel verse kruiden hebt.
6. Ondertussen is uw ui gestoofd en voegt u de courgette, knoflook, zout, komijn en bouillon toe.
7. Breng aan de kook en laat 15 minuten sudderen.
8. Voeg nu de smeerkaas, peper, peterselie of koriander toe en pureer uw soep met de mixer.

Bron

ONS KOOKBOEK

<http://www.onskookboek.be/soep/makkelijk-courgettesoep-recept.html>

Info Martine Lycke 28/07/2016

- 1 Ui aanstoven
- Toevoegen:
- 1 Teentje look
- 1 Courgette
- Komijn
- 1.5 l Water
- 3 Bouillonblokjes
- 15 minuten laten garen
- Peterselie, tijm en koriander
- 3 Kaasblokjes
- Mixen

Fotos

