

## Inspiratie : Ingrediënten en Recept

**Plettinck Arlette** 1 grote venkel , 1 kleine ui, klein stukje courgette , 1/2 citroen, 1 blokje groentebouillon , 60 gram Boursin light ( normaal Philadelphia light maar die was op)

Verwijder hart van de venkel en snij samen met de ui in kleine stukjes. Verwijder de pitten uit het geschild stukje courgette en snij klein . Vet de bodem van de kookpot in en doe gewassen en niet afgedroogde groenten in de pot- ff aanstoven met het verkruimelde groentebouillon blokje -

Geen zout toevoegen blokje is zout genoeg. Voeg 100 ml water toe en laat groenten garen . Met de staafmixer pureren - Boursin erdoor en mengen - citroen over uitknijpen en smullen maar . Veelzijdige saus : heerlijk bij groenten, vlees , vis en bij pasta met erwtes bv . Ik had voor 3 fatsoenlijke porties .



**Plettinck Arlette Ann Rigole** als je wat meer puntjes kunt spenderen kan je nadat je de groenten aangestoofd hebt ff blussen met een scheutje witte wijn ....

**Plettinck Arlette Cattoir Hildegard** 20 ml is 1 sp dus voor 3 porties is dat te verwaarlozen

## Bron



**Plettinck Arlette**

6 februari om 17:57 · Genk

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10210609662052171&set=gm.1864725223741292&type=3&theater>

## Info Martine Lycke

2 venkelknollen

1 lookteentje

1 ui

Bordvol courgette (diepvries gebruikt)

100 ml water

1 groente bouillonblokje

Geheel 30sec mixen op 8

Randen vrijmaken

100°C – 25 minuten – Stand 3/4

Citroensap

Potje verse roomkaas met knoflook en kruiden

Zout , Chilipeper

1 minuut gladmixen 9

Fotos

