

Ingrediënten

- 1 stuks **courgette** grof gesneden
- 1 stuks broccoli grof gesneden
- 1 stuks ui grof gesneden
- 750 ml groentebouillon
- 1 el **olijfolie** extra vierge



Recept

- 1** Verhit de olijfolie in een grote pan, en laat de ui in ongeveer 5 minuten zachtjes fruiten totdat de stukjes er glazig uitzien. Voeg de courgette en broccoli toe en bak een minuutje mee.
- 2** Voeg de groentebouillon toe en breng aan de kook.
- 3** Laat de soep 15 minuten sudderen, totdat de courgette en broccoli zacht zijn.
- 4** Pureer de soep met een staafmixer of eventueel met een blender. Breng daarna op smaak met peper en zout.

Bron



<https://makkelijkafvallen.nl/recepten/tonijsalade-maken/>

<https://www.facebook.com/makkelijkafvallen.nl/posts/375570850596161>

Info Martine Lycke

26/07/2021

Ook nog 1 prei toegevoegd
4 kippenbouillonblokjes
2 l water

Fotos

