

COURGETTE

SOEP

INGREDIËNTEN

1 courgette	kippenbouillon
1 stengel prei	olijfolie
2 stuks aardappel	peper en zout
1 stuk ajuin	kruidentuiltje:
1 teentje look	tijm, laurier

BEREIDING

Spoel de courgetten. Snijd de ongeschilde vruchten in grove stukken. Pel de uien en snijd ze in grove stukken. Was en snij de prei. Pel en kneus de tenen look.

Verwarm een scheut olijfolie in een grote kookpot. Bak de snippers ui en prei glazig en voeg de looktenen toe.

Doe de stukken courgette in de pot, laat ze enkele minuten stoven op een matig vuur en roer regelmatig. Voeg naar behoefte een extra scheut olijfolie toe.

Wie een iets dikker soep wil, kan de aardappelen toevoegen, anders gebruik je ze voor iets anders.

Schenk de warme bouillon over de gestoofde courgetten, en voeg een flinke snuif zout en gemalen peper toe.

Doe laurier en tijm in de pot en zet het deksel gekanteld op de pot. Zet het vuur zacht en laat de groentesoep 20 minuten sudderen.

