

Courgette soep

Geen afbeelding beschikbaar

Bereidingstijd: 30 min **Personen:** 4 **Categorie:** Soep **Gerecht type:** Soep **Per portie:** nnb

Ingrediënten

- 3 courgette
- 2 uien
- 3 st bleekselderie
- 2 groentebouillonblokjes
- 1 teentje knoflook
- 1 l water
- 1 tl gedroogde tijm
- 80 ml kookroom
- 1 el olijfolie

Bereiding

1. Snij de courgette in blokjes maar hou een halve courgette achter. Snij de bleekselderie in stukjes en de uien in snippers. Snij ook de knoflook fijn
2. Verwarm de olijfolie in een soeppan en bak de ui en knoflook 5 minuten op matig vuur. Doe de courgette, bleekselderie en tijm erbij en bak nog 5 minuten op middelhoog vuur.
3. Voeg het water en de bouillonblokjes toe en laat nog 10 minuten zachtjes koken.
4. Pureer de soep
5. Rasp de achtergehouden halve courgette en voeg dit bij de soep.
6. Server met stokbrood en room.