



voor ± 4 personen



## ROMIGE COURGETTESOEP

2 courgettes

1 liter groentebouillon

100 ml room

1 rode ui

1 teentje knoflook

1 eetlepel olijfolie

1 eetlepel bieslook

## BEREIDING

Snij de rode ui en de knoflook heel fijn en fruit deze licht aan met de olijfolie in een soep-pan. Was en snij de courgette in grove stukken en voeg dit bij de ui en knoflook en bak dit nog even mee. Doe nu de groentebouillon bij de courgette en breng het geheel rustig aan de kook, laat de soep daarna 20 minuten zacht doorkoken. Pureer de soep met een staafmixer zodat het een glad geheel is en roer daarna voorzichtig de room door de soep.

### *Eventuele variatietip:*

Verdeel de soep over de soepkommen en maak het af met was bieslook en wat extra room.