



voor ± 2-3 personen



COURGETTE SOEP MET CITROEN EN TIJM

2 biologische courgettes

een handje verse (citroen)tijm

1 biologische citroen

1 eetlepel biologische olijfolie

1 biologische ui

1 biologisch groentebouillonblokje

100 gr biologische crème fraîche

vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Maak de ui schoon en snipper deze. Was de courgettes en snij in grove stukken. Spoel de citroen schoon en droog na met wat keukenpapier. Rasp de schil van de citroen in een bakje en snij de tijm grof. Doe de olijfolie in de soeppan en fruit de ui. Voeg dan de stukken courgette toe en bak deze nog even mee. Schenk 600 ml water in de pan en verkruimel het bouillonblokje erover. Voeg de geraspte citroenschil en de tijm toe en breng het geheel aan de kook. Laat de soep 10 minuten zachtjes doorkoken. Schep er daarna 2 eetlepels crème fraîche bij en pureer de soep met een staafmixer tot een glad geheel. Maak op smaak met vers gemalen peper en zout. Schep de soep in de glazen, voeg een theelepel crème fraîche toe, maal er nog wat verse peper overheen en leg er als finishing touch een takje tijm op.