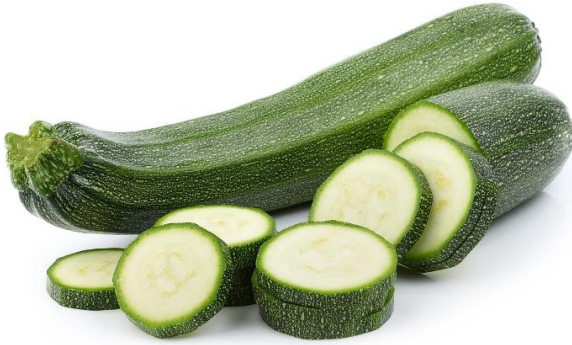


De Boerderij van Bertus en Riek

Recept: Courgettesoep

Geschreven door: Liesbeth



Ingrediënten: (voor 4 personen)

- 3 flinke courgettes
- Één ui
- Twee teentjes knoflook
- Olijfolie
- Één eetlepel verse oregano (of 1 theelepel gedroogde)
- 300-400ml groentebouillon.
- Peper & zout voor de smaak.
- 4 eetlepels room of crème fraîche.
- Bieslook

Hoe te bereiden:

- Neem 3 flinke courgettes, snij deze in blokjes.
- Snipper een uit en twee teentjes knoflook.
- Verhit 3 eetlepels olijfolie in een soeppan en fruit de uit en de knoflook tot ze licht kleuren.
- Voeg de courgette en 1 eetlepel fijngesneden verse oregano toe en bak alles nog 3 minuten.
- Voeg een scheutje water toe en laat de courgette met de deksel op de pan 10 minuten stoven.
- Pureer met een staafmixer en verdun de soep met 300-400ml groentebouillon.
- Proef en breng de soep op smaak met peper, zout en of grove mosterd.
- Voeg tot slot 4 eetlepels room of creme fraiche toe en knip wat bieslook fijn en strooi deze over de soep.

Geniet ervan!