

Courgettesoep

1 ui, gesnipperd
2 tenen knoflook, heel fijngesneden
2 courgettes
1 liter water
2 groenten bouillonblokjes
100 ml slagroom of plantaardige room
olijfolie
100 gram gerookte zalmsnippers



Bereiding

Snipper de ui en de knoflook. Doe een flinke scheut olijfolie in een grote soeppan en fruit hierin de ui samen met de knoflook, totdat de ui glazig ziet. Voeg nu de courgette erbij en bak de blokjes courgette 2 minuten mee.

Doe het water en bouillonblokjes in de pan. Breng het geheel aan de kook en laat het 20 minuten zachtjes pruttelen totdat het gaar is. Pureer de soep met de staafmixer of in de blender.

Als de soep gepureerd is, doe dan de (slag) room door de soep heen.

Schep de soep in soepkommen en garneer met een eetlepel gerookte zalm.

Eet smakelijk!



Rembrandtstraat 31

2671 GC Naaldwijk

0174-622168

www.marianskookwereld.nl

info@marianskookwereld.nl