



COURGETTESOEP

Ingrediënten (3 liter) :

2 courgettes	3 blokjes kippenbouillon
1 wit van prei	1 soeplepel olijfolie
1 ui	peper
2 teentjes knoflook	zout

Bereiding

Was de courgettes, verwijder de uiteinden en snijd grove stukken.

Snijd het wit van de prei doormidden langs de langste zijde, spoel onder koud water en snijd in stukken.

Pel de ui en snijd in stukken.

Pel de 2 teentjes knoflook en snipper deze (of gebruik de lookpers)

Neem een kom van 5 liter, giet er de soeplepel olijfolie in en verwarm stevig.

Voeg de courgette toe en laat 5 minuten al roerend mooi bruin bakken.

Voeg vervolgens de prei, ui en look toe en laat alles nog een minuutje verder stoven.

Bevochtig met 2,2 l water en voeg de 3 bouillonblokjes en peper & zout toe.

Breng aan de kook en laat 25 minuten sudderen.

Mix tot een homogeen geheel en kruid af indien nodig.