

VOCHTAFDRIJVEND SOEPJE

Wat heb je nodig voor 4 kommen:

2 bleekselderij stengels
2 grote courgettes
2 el olijfolie
1 rode ui
1 bouillonblok of 2 tl bouillonpoeder
1 teen knoflook
peper
zout
water

Bereidingswijze:

Maak de groenten schoon en snijd deze in stukken.

Snipper het uitje en hak de knoflook fijn.

Zet een grote pan op het vuur met de olijfolie.

Fruit hier het uitje met de knoflook in aan.

Voeg de bleekselderij er na een paar minuten aan toe. Zachtjes roeren.

Dan mag de courgette erbij.

Voeg de bouillon en een groot glas water toe.

Deksel op de pan en op een laag vuur 10 minuten laten doorgaren.

Neem de pan van het vuur. Pureer de soep. Het kan zijn dat de soep nog te dik is, voeg gerust wat extra water toe.

Breng op smaak met flink wat peper en zout.

Eet smakelijk!
De Koelkastcoach

Sabine

