



Soepen

Courgette cappuccinosoepje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 courgettes (in plakjes)
1 ui (gesnipperd)
750 milliliters groentebouillon
100 milliliters slagroom
3 eetlepels tijmblaadjes (verse)
tijmtakje (om af te werken)
handvol basilicumblaadjes
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Fruit de ui in olijfolie glazig. Voeg de courgetteplakjes en tijm toe en roerbak 2 minuten. Giet er de bouillon bij en voeg ook het basilicum toe. Laat 10 minuten op een zacht vuur sudderen. Mix de soep glad.

Breng de soep verder op smaak met peper en zout. Klop de slagroom lobbig. Verdeel de soep over kommetjes of kopjes en schep er de slagroom bovenop. Werk af met takjes tijm en een draai van de pepermolen.

Tip:

Een ander cappuccinosoepje proberen? Vervang de courgettes eens door 400 g broccoli of paddenstoelenmix.

Keukenbenodigdheden

Mixer

