

#### Ingrediënten voor 4 personen

2 el boter of margarine 250 ml fijn gesnipperde ui 750 ml geschilde aardappelen in blokjes gesneden. 750 ml "squash" courgette, deze heeft de vorm van een grote oranje peer. 1 l bouillon naar keus 3/4 el cider azijn 250 ml gewassen en fijn gesneden spinazie 60 ml jonge uitjes (alleen het groene gedeelte) zout en peper naar smaak.

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Amerikaans  
**Smaak:** Neutraal  
**Soort\_gerecht:** Soep  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Aardappel-courgettesoep

Het lekkerste als hij geserveerd wordt met walnoten en Gruyere toast.

### Hulpmiddelen

Grote pan, mes, snijplank, houten lepel, evt. een staaf mixer of blender. anders een aardappelstamper

### Vorbereiding

Aardappelen schillen, wassen en in blokjes snijden courgette schillen en in blokjes snijden ui snipperen spinazie wassen en fijn snijden jonge bos ui wassen en heel fijn snijden

### Bereidingswijze

Doe de boter in de pan en smelt dit. voeg de ui toe, doe het deksel er op en laat het voor 5 minuten zachtjes bakken, tot de ui zacht is. voeg de aardappelen en de squash(courgette) toe en roer dit goed om tot het een laagje boter heeft. Voeg de bouillon toe en breng het aan de kook. Draai het vuur laag en laat het nu zachtjes koken voor ongeveer 30 minuten of tot de groenten gaar zijn. Haal het van het vuur af. Pureer de groenten tot het wat dikker wordt, maar niet helemaal pureren. Voeg de spinazie en de bosui toe, de azijn en zout en peper naar smaak.

### Serveertips

Serveer de soep met walnoten-gruyere toast. recept volgt.