

## Ingrediënten voor 4 personen

1 courgette, 1 l kippenbouillon, 1 teentje knoflook, boter of olijfolie, 1 blad laurier, ? koffielepel marjolein, handvol blaadjes verse basilicum, citroensap, 2 dl lichte room (kan vervangen worden door melk), peper en zout, enkele blaadjes basilicum om te garneren

<b>Tijd:</b>	30-60 min.
<b>Keuken:</b>	Mediterraan
<b>Smaak:</b>	Zacht en romig
<b>Soort_gerecht:</b>	Soep
<b>Eigen_keuken:</b>	Nee
<b>Vegetarisch:</b>	Nee

## Courgette vichyssoise

Een heerlijk soepje dat zowel warm als koud kan gegeten worden.

### Hulpmiddelen

Staafmixer of blender

### Vorbereiding

Was de courgettes maar schil ze niet. Verwijder de uiteinden en snijd de groente in niet te kleine stukken.

### Bereidingswijze

Breng de bouillon aan de kook (indien bouillonblokje: oplossen in warm water). Laat de boter/olijfolie verhitten in een flinke pan en fruit de courgettestukjes aan. Voeg de knoflook toe en overgiet de groenten met de warme bouillon. Voeg hierbij het laurierblaadje, de marjolein en de fijngehakte basilicum, laat nog 30 tot 40 min. koken op een laag vuurtje. Schep de meeste bouillon af en hou even apart. Mix de soep en voeg puree terug bij de bouillon. Roer goed door en voeg voorzichtig de room bij de soep Maak de soep af met citroensap, peper en zout. Garneer met fijngesneden basilicum.