

## Ingrediënten voor 4 personen

750 gram courgette 2 kleine aardappeltjes 1 liter groenten- of kruidenbouillon (pas op met bouillonblokjes, daar zit suiker in, niet iedereen met hypoglykemie kan daartegen) nootmuskaat 1 dl koksroom 1 ui 2 teentjes knoflook 3 el olijfolie 1 el verse kruiden (tijm, oregano, basilicum) zout, peper

<b>Tijd:</b>	20-30 min.
<b>Keuken:</b>	Internationaal
<b>Smaak:</b>	Zacht en romig
<b>Soort_gerecht:</b>	Soep
<b>Eigen_keuken:</b>	Nee
<b>Vegetarisch:</b>	Nee

## Courgettesoep

Lekker romig, lichtzoet soepje dat uitstekend als voorafje gegeten kan worden.

### Hulpmiddelen

Staafmixer

### Vorbereiding

Snijd de courgette in blokjes. Schil de aardappel en snijd die ook in blokjes. Pel en snipper de ui en de knoflook. Verhit de olie in een soeppan (of andere grote pan) en fruit hierin de courgette, aardappel, ui en knoflook. De groentes hoeven niet bruin te worden! Voeg dan de bouillon toe. Breng op smaak met peper en nootmuskaat (ik gebruik ze beiden met een molentje, lekker geurig). Laat dit dan vervolgens 15 minuten koken. Pureer de soep met de staafmixer. Hij is nu klaar voor gebruik.

### Bereidingswijze

Knip de kruiden boven de soep klein en roer ze goed door de soep heen. Voeg de koksroom toe en warm alles goed door. Breng eventueel op smaak met zout en peper.

### Serveertips

Lekker met een stukje stokbrood (meergranen). Deze soep is vegetarisch! Met dank aan de Booschappen.