

COURGETTESOEP

20 minuten werken | 20 minuten wachten | 6 soepkommen vol

Benodigheden

- Staafmixer

Ingrediënten

- 1 liter water
- 750 gr courgette
- 2 tuinkruiden
bouillonblokjes
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 3 el basilicum
- 40 gr bloem
- Scheutje olijfolie
- Peper & zout

Optioneel

- Geraspte kaas
- 250 gr lamsgehakt
- boter



Bereidingswijze

Kook de courgette in het water en voeg de bouillonblokjes toe.

Snij de ui en de knoflook fijn en bak ze in een koekenpan met een scheutje olijfolie tot ze glazig zijn. Bak de basilicum even mee. Doe het mengsel bij de rest in de pan. Laat even aan de kook komen en pureer vervolgens de soep met een staafmixer.

Schep een soeplepel vocht uit de pan in een schaalje en laat dit afkoelen. Maak van het koude vocht en het bloem een glad papje. Voeg het papje toe aan de soep en meng goed met een garde zodat er geen klontjes in komen.

Laat de soep nog ongeveer 5 à 10 minuten doorkoken.

Maak op smaak met peper en zout.

Wat ook lekker is

Bak lamsgehakt rul in boter en voeg deze na het pureren toe aan de soep.

Serveren met geraspte kaas voor de liefhebber.

