



Courgettesoep

Lekke zelfgemaakte courgettesoep met een vleugje munt en room, klaar in 20 minuten

 LUNCH     20 MIN

INGREDIËNTEN

4 personen

- 1 grote ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 courgettes (in blokjes)
- 1 groentebouillonblokje (Maggi)
- 3 takjes verse munt
- 125 ml slagroom
- 800 ml water
- Zout en peper
- scheutje olijfolie

Benodigdheden

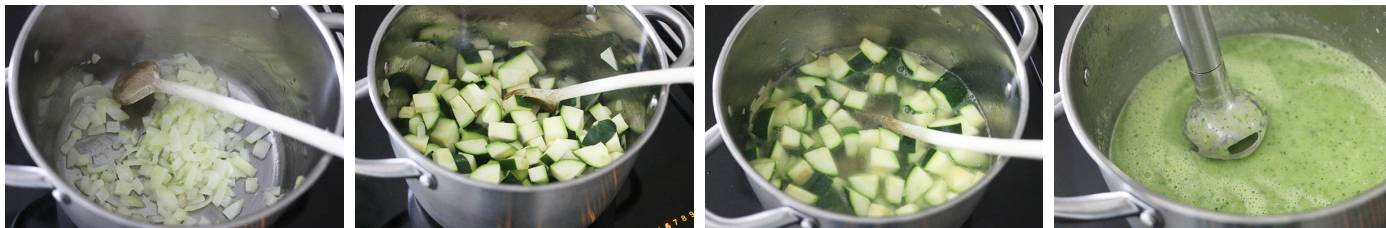
Staafmixer

Merknamen in de ingrediëntenlijst kunnen het gevolg zijn van een betaalde samenwerking. Sommige linkjes op deze pagina kunnen affiliate links zijn. Lees meer: [disclaimer](#).

BEREIDING

Privacy

1 Verhit de olijfolie in een soeppan en bak de ui glazig. Snijd de knoflook klein en fruit nog 2 min op laag vuur mee. Voeg ook de blokjes courgette toe en bak nog een paar minuten mee. Voeg het water en de bouillonblokjes toe breng aan de kook. Scheur de blaadjes munt van de takken en hak fijn en voeg toe aan de pan met courgette. Kook de courgette ca 8 minuutjes, hierdoor is hij makkelijker te pureren.



2 Zet het vuur uit en pureer de soep met de staafmixer en roer de slagroom er door. Breng de courgettesoep eventueel nog op smaak met wat extra peper en zout en verwarm nog een minuutje door. Garneer de soep eventueel met een takje munt en wat extra courgetteblokjes.

3 Tips: Bewaar de courgettesoep maximaal 3 dagen afgesloten in de koelkast of vries in bakjes in. Kijk ook eens tussen al mijn [soep recepten](#).

Mijn notities