



ROMIGE COURGETTESOEP

Benodigdheden voor 2-4 personen
2 courgettes of 1 hele grote
2 uien
2 aardappelen
1 pakje monchou van 200 gram
klont boter
1 bouillonblokje
peper en zout naar behoefte

Bereiding:

Boter smelten. Uien pellen en in kleine stukjes toevoegen tot ze glazig zijn.
Een courgette schillen en de andere ongeschild laten.
Alle 2 klein snijden en toevoegen aan de uien.
Aardappelen schillen en in kleine blokjes snijden en deze ook toevoegen aan het mengsel.

1/2 liter water en bouillonblok toevoegen.
Dit alles gaar koken. Fijn maken met de staafmixer.
De monchou in kleine stukjes toevoegen, goed doorkloppen of roeren.
Peper en zout naar smaak toevoegen.

ps: je kan ook een bouillonblokje extra toevoegen en wat meer water.
Eventueel de helft van de monchou gebruiken.

Eet smakelijk.



Dit recept wordt je aangeboden door
Henny van Leek

