

5 Frisse courgettesoep



kooktijd 45 minuten

Ingrediënten

1 kilo courgettes

1 grote ui of 2 kleinere

1 citroen

verse munt

olijfolie

1 liter groentenbouillon

Snipper het ui en snij de courgettes in stukjes.

Doe een scheut olijfolie in een flinke braadpan. Smoor de gesnipperde ui 5 minuten.

Rasp ondertussen de schil van de citroen en knip de munt in snippers.

Voeg na vijf minuten de courgette, citroenrasp en munt toe.

Smoor dit mengsel zachtjes op een laag vuur gaar in ca. 25 minuten. Roer het regelmatig om.

Door de lange kooktijd krijgt de courgette een heerlijke smaak.

Pers ondertussen de citroen uit.

Voeg na 25 minuten de bouillon en citroensap toe en peper. Pureer de soep dan met een staafmixer.

Laat de eerst soep afkoelen en zet die dan in de koelkast.

Server de soep koud. Dan komt de frisse smaak het beste tot zijn recht.