Courgettesoep

Ingrediënten:

1 kg courgetten

2 uien

1 à 2 teentjes knoflook

1 bouillonblokje (kip of groenten)

Peper en zout

Bladpeterselie

150 à 200ml room

Werkwijze:

Stoof de ui en knoflook in wat boter of olijfolie. Voeg de in blokjes gesneden courgette toe en laat alles even aanstoven. Overgiet met 2,5l water en voeg het bouillonblokje toe. Kruid met peper en zout en voeg een drietal takjes tijm toe. Als alles goed doorgekookt is, mix je de soep fijn. Vergeet niet eerst de tijm uit de soep te halen. Voeg op het einde de room toe.

Garneer met fijngehakte peterselie.

Smakelijk!