**Posteleinsoep**

Ingrediënten:

2 bussels postelein

1 ui

2 courgetten

1 preiwit

olie

1 groentebouillonblokje

Peper en zout

Pel en snij de ui in stukjes. Snij het wit van de prei in ringen. Schil de courgette en snij in stukjes. Je kan de schil er ook aan laten, dan krijg je een groene soep.

Stoof de groentjes even gaar in een klein beetje olie.

Giet 1l kokend water bij de groenten en voeg het bouillonblokje toe.

Laat de soep gaar koken op een zacht vuur.

Maak ondertussen de postelein schoon. Bewaar enkele blaadjes voor de afwerking en hak de rijst fijn.

Mix de soep fijn en voeg dan de fijngehakte postelein toe. Breng op smaak met peper en zout.

Werk de kommetjes soep af met enkele blaadjes postelein.

Smakelijk!