

Pot-Luck recept 25-jarig Lustrum

Marion en Roel Schuit.

Kruidige Courgettesoep

Deze kruidige courgettesoep is in 20 tot 25 minuten klaar. Serveer een lekker stokbroodje bij de soep en eventueel nog wat smeersels en klaar is je heerlijke avondmaal!

Recept voor 2 personen

Tijd: 20-25 min.

Benodigheden:

- 1 ui
- 1 courgette
- 1 tl ras el hanout kruiden
- 500 ml bouillon (groenten)
- Scheut kokosmelk (circa 50 ml)
- Snufje chilipoeder
- Snufje peper



Bereidingswijze:

Snipper de ui. Snijd de courgette in stukjes. Giet een scheutje olie in een soeppan en fruit de ui aan. Voeg na 2 minuten de courgette en de ras el hanout kruiden toe. Bak dit ongeveer 5 minuten. Vervolgens voeg je de bouillon toe en de rest van de kruiden. Laat de soep circa 10-15 minuten zachtjes pruttelen.

Voeg de kokosmelk toe en pureer de soep met een staafmixer.

Tip: voeg eventueel ook eens wat prei toe.

Tip: vervang de kippenbouillon door groentebouillon als je een vegetarische soep wilt maken.