

Courgettesoep met dragon

Ingrediënten

- 2 courgettes
- 1 ui of sjalot
- 2 tenen knoflook
- 2-3 groentebouillonblokjes
- 1-2 el olijfolie
- Water
- 1 el gedroogde dragon
- Witte peper

Bereidingswijze

- Snij de ui of sjalot en knoflook fijn.
- Was de courgettes en snijd ze in blokjes.
- Fruit de ui of sjalot en knoflook in een scheutje olijfolie tot ze er glazig uitzien.
- Voeg de courgetteblokjes toe en smoor deze op laag vuur totdat ze helemaal zacht zijn en uit elkaar beginnen te vallen. Af en toe omroeren om aanbranden te voorkomen.
- Haal de pan van het vuur en pureer de courgettes tot een gladde massa.
- Voeg dan al roerend water toe tot een dikte die jij lekker vindt.
- Breng de massa weer aan de kook en verkruimel de bouillonblokjes in de soep en roer goed door. Begin met 1 tablet en ga door tot de soep de smaak heeft die jij lekker vindt.
- Voeg de dragon toe.
- Voeg witte peper naar smaak toe.
- Goed doorroeren en klaar!

Hulpmiddelen

- Kookpan met dikke bodem of braadpan
- staafmixer

Tips

Je kunt te soep afmaken met verschillende kruiden. Denk aan kervel, peterselie, basilicum. Probeer het gewoon uit.