

COURGETTESOEP MET ZALM

INGREDIËNTEN

- 2 Groente bouillonblokjes (het liefst een variant met minder zout o.a. van Maggi)
- 1 Liter water
- 3 Courgettes
- 1 Rode ui
- 1 Teentje knoflook
- 50 gram gerookte zalm

VARIATIE TIP

"HOU JE NIET VAN ZALM NEEM DAN GEROOKTE KIPREEPJES".

BEREIDINGSWIJZE

- o Snij de courgettes, rode ui en knoflook in stukjes. (Dit hoeft niet netjes in gelijke stukken want je gaat de soep straks pureren.)
- o Pak een grote pan en doe daar een klein beetje roomboter in, fruit hierin de gesneden groenten.
- o Voeg aan dit geheel $\frac{3}{4}$ van het water en de bouillonblokjes toe.
- o Kook het geheel ongeveer 10 minuten
- o Haal de soep van het vuur en pureer het geheel. Je kan op dit moment het laatste beetje water toevoegen als je de soep graag wat vloeibaarder wil hebben
- o Gebruik als garnering 25 gr gerookte zalm per portie. De zalm kan ook vervangen worden door kipreepjes of tofu.