



Courgettesoep

Ingrediënten voor 4 personen:

2 courgettes

1 ui

½ rode peper

1 aardappel

2 teentjes verse knoflook

1 koolrabi

500 ml (tuinkruiden)bouillon (van bouillonblokje)

Klein potje (125 gr) demi crème fraiche (crème fraiche light)

Snufje zout en peper

Eetlepel olijfolie

Schil de ui, aardappel, knoflook en koolrabi. Snijd in blokjes en bak ze in de olijfolie.

Maak ringetjes van de rode peper en voeg toe.

Voeg de bouillon toe. Laat alles ongeveer 20 minuten koken tot het gaar is.

Pureer de soep met een staafmixer.

Breng de soep dan op smaak met peper en zout en de crème fraiche.