

Courgettesoep met zalm en rucola

Ingrediënten

- beetje boter
- 1 gesnipperde ui
- 300 gram courgette in plakjes
- een halve liter vleesbouillon van een blokje
- 75 gram rucola
- 100 gram gerookte zalm in snippers
- zout en peper

Werkwijze

1. Smelt wat boter en fruit de ui. Voeg de courgettes toe en laat vier minuten zacht worden.
2. Voeg de bouillon toe en warm 5 minuten door.
3. Schep de rucola erdoor en mix de soep.
4. Breng op smaak met zout en peper en serveer met de zalmsnippers.