

Courgettesoep met roquette

Ingrediënten

- 1 kilo courgettes
- 1 grote ui
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 zak roquette
- 2 grote plakken gerookte zalm
- een scheut room
- 1 bouillonblokje
- croutons of kleine broodjes

Werkwijze

1. Verhit de olie in een pan met een dikke bodem; fruit hierin de fijngesneden ui.
2. Voeg de in kleine stukjes gesneden courgettes toe met een bouillonblokje. Bak dit even mee.
3. Kook 1 liter water in de waterkoker en voeg dit toe aan de courgettes. Verwarm de massa totdat de courgettes gaar zijn.
4. Pureer de soep met de blender.
5. Breng de soep op smaak met zout en peper.
6. Serveer de soep in soepkommen, leg in het midden wat reepjes zalm en leg de croutons eromheen of serveer de soep met een klein broodje ernaast .