

Courgette- tomatensoep

Ingrediënten

2 courgettes
500 gram tomaten
1 ui
2 teentjes knoflook
1 liter water
1 kippenbouillontablet
1 x verse basilicum

Bereiding

Snij de courgette in blokje. Snipper de ui en snij de knoflook in kleine stukjes. Snij de tomaten ook in blokjes. Fruit de ui en knoflook in olijfolie en voeg daarna de andere groenten toe. Bak nog een aantal minuten samen.

Voeg dan 1 liter water en het blokje kippenbouillon toe. Roer even goed tot het bouillonblokje is opgelost en laat vervolgens 20 minuten zachtjes doorkoken. Daarna kun je het pureren met de staafmixer of blender.

Serveer de soep met stokbrood met kruidenboter en verse basilicumblaadjes

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.lekkertafelen.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos