

Courgettesoep

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

2 courgettes
1 kleine ui
2 teentjes knoflook
100 gram roomkaas

1 eetlepel olie
1 groentebouillontablet
1 theelepel kerriepoeder
750 ml water



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Pel de knoflook en snijd hem in plakjes.
Snijd de plakjes in kleine stukjes.



Was de courgettes en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de courgettes in repen.
Snijd de repen in kleine stukjes.



Doe de olie in een pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Doe de ui en de knoflook in de pan en bak dit 2 minuten.



Doe de courgettestukjes erbij en bak dit 8 minuten.
Doe de bouillontablet en de kerrie erbij.
Giet het water er ook bij.



Roer alles goed door elkaar.
Doe het deksel op de pan en breng het aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand en laat 20 minuten zachtjes koken.



Zet de kookplaat uit en haal de pan van de kookplaat.
Vul de mengbeker van de staafmixer met de helft van de soep.
Pureer dit en doe de gepureerde soep in een andere pan.
Pureer ook de rest van de soep en doe dit ook in die pan.



Zet de pan met soep op de kookplaat, op de laagste stand.
Scheep de roomkaas in de soep.
Roer de roomkaas door de soep en verwarm de soep nog 2 minuten.