

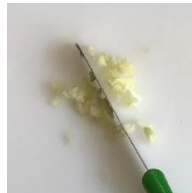
# Courgette soep pesto

## Wat heb je nodig

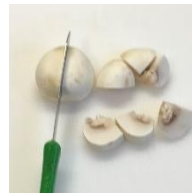
1 courgette	100 gram spekreepjes
1 kleine prei	2 theelepels pesto
1 ui	1 bouillon tablet
2 teentjes knoflook	750 ml water
150 gram champignons	1 eetlepel olie



Zet een koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.  
Doe de spekreepjes in de pan en bak ze al omscheppend 10 minuten.  
Doe de spekreepjes op een bord en zet de kookplaat uit.  
Pel de ui, snijd hem door de helft en snijd hem in ringen.



Snijd de prei in de lengte doormidden en snijd de uiteinden eraf.  
Was de prei en snijd hem in dunne ringen.  
Pel de teentjes knoflook en snijd de uiteinden eraf.  
Snijd de knoflook in heel kleine stukjes.



Was de courgette en snijd de uiteinden eraf.  
Snijd de courgette in kleine stukjes.  
Maak de champignons schoon en haal de steeltjes eraf.  
Snijd de champignons in kleine stukjes.



Doe de olie in een pan en zet hem op de kookplaat.  
Laat de olie warm worden op de middelste stand.  
Doe de ui en de knoflook erin bak ze al omscheppend 2 minuten.  
Doe de prei er ook bij en bak al omscheppend 1 minuut.



Doe de broccoli en de bouillontablet erbij.  
Schenk het water erbij en breng het aan de kook.  
Zet de kookplaat op de laagste stand.  
Laat de soep 30 minuten zachtjes koken, met deksel op de pan.



Veeg de koekenpan een beetje schoon met keukenpapier.  
Zet hem op de kookplaat, op de middelste stand.  
Doe de champignons in de pan en bak ze 5 minuten.  
Doe de spekjes erbij, bak 1 minuut en zet de kookplaat uit.



Zet de kookplaat uit en haal de pan van de kookplaat af.  
Pureer de soep met de staafmixer.  
Schep 2 eetlepels champignon-spekmengsel in elke kom.  
Schep er een theelepel pesto op en schenk de soep erbij.