

Ingrediënten (voor 4 personen):

- 2 grote courgettes
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 750 milliliter groentebouillon
- 100 milliliter kookroom of crème fraîche
- 2 eetlepels olijfolie of boter

Bereiding.

Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Was de courgettes en snijd ze met schil en al in grove blokjes. Verhit de olijfolie of boter in een grote soeppan. Fruit de gesnipperde ui en fijngesneden knoflook op laag vuur glazig en geurig. Voeg de blokjes courgette toe en bak deze 3 à 4 minuten mee op middelhoog vuur zodat de smaken zich goed mengen.

Giet de groentebouillon in de pan. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur dan weer laag en laat de soep zo'n 10 tot 12 minuten zachtjes koken totdat de courgette zacht is. Haal de pan van het vuur, gebruik een staafmixer om de soep glad te pureren. Schenk de kookroom bij de soep en roer alles goed door tot een gelijkmatige, romige massa. Proef de soep en breng haar verder op smaak met versgemalen zwarte peper en een snufje zout.