



Courgettesoep met basilicum

Ingrediënten

4 courgettes	200 ml room
4 uien	4 laurierblaadjes
4 teentjes knoflook	zout, versgemalen peper
flinke bos basilicum 100 gram	olijfolie
2 tuinkruidenbouillonblokjes	
750 ml water	

Bereiding

1. Was de courgette en snijd in kleine blokjes
2. Snipper de ui
3. Pers de knoflook
4. Snijd de basilicum klein, inclusief de stelen. Grote grove stelen niet gebruiken. Houd een paar blaadjes achter voor de garnering
5. Doe een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak de ui zachtjes tot deze glazig is. Voeg de knoflook toe en de basilicum en bak deze mee. Doe de courgetteblokjes erbij en bak deze tot ze zacht zijn. Breng op smaak met zout en peper
6. Breng in een kookpan het water aan de kook met de bouillonblokjes
7. Doe het ui-en courgettemengsel erbij
8. Voeg de laurier toe en laat minstens 20 minuten pruttelen
9. Verwijder de laurierblaadjes
10. Pureer de soep met een staafmixer
11. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper
12. Voeg de room naar smaak toe, of doe dit pas als het geserveerd wordt. Garneer met basilicum