



VENKEL COURGETTE SOEP

INGREDIËNTEN

- 2 courgettes
- 1 venkel
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1,5 liter groente bouillon
- Optioneel: verse groene kruiden zoals peterselie, bieslook, dille of dragon

WERKWIJZE

1. Snipper de ui en knoflook en fruit deze aan met wat kokosolie in je soeppan.

2. Snijd de venkel overdwers doormidden en verwijder de harde kern. Snijdt de venkel daarna in dunne plakjes en voeg toe aan de uien en de knoflook.

3. Snijd de courgettes in stukjes en voeg ze toe aan de pan.

4. Roer alle groenen even goed om en voeg de groentebouillon toe.

5. Laat 10-12 minuten zachtjes doorkoken totdat de venkel gaar is.

6. Haal de soep van het vuur en pureer alles met de staafmixer. Voeg eventueel de verse kruiden toe.

Eet smakelijk!

