

# GELE COURGETTESOEP



*Ingrediënten voor 4 personen*

- 2 kippenbouillonblokjes
- 2 ajuinen
- 1 teentje look
- 4 courgetten
- 1 kl currypoeder
- $\frac{1}{4}$  gember
- 1 laurierblad en verse tijm
- kruidenkaas

## *Bereiding*

1. Snij de ajuin, de look en de courgette grof.
2. Stoof de ajuin, de look en de courgette aan in boter. Gebruik een grote pot.
3. Voeg de currypoeder en de gember toe.
4. Maak een bouquet garni van het laurier blad en de verse tijm.
5. Laat dit geheel even sudderen.
6. Voeg 2 liter water en de kippenbouillon blokjes toe aan de pot. Laat koken gedurende 20 à 30 minuten.
7. Haal het bouquet garni uit de pot en mix alles tot een gladde soep.
8. Voeg de kruidenkaas, peper en zout toe aan het geheel naargelang je eigen smaak.

Smakelijk!

