

LICHTGEBONDEN COURGETTESOEP



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 personen

- 4 courgettes - 600 ml Water - 100 ml de Kookroom - 1 Kippenbouillonblokjes - 2 Blaadjes verse dragon
 - Zout, peper
-

1. Snijd de courgettes in de midi-kom met de plakjesschijf van 4 mm en en kook de plakjes 20 minuten.
2. Schep de courgettes uit de bouillon en mix de courgettes 1 minuut in de kom met het metalen mes en de Blendermix. Fijn voeg via de invoerbuis eerst de dragonblaadjes toe en dan de room. Mix het geheel tot een gladde soep. Breng de soep op smaak met zout en peper.
3. Voeg via de invoerbuis de bouillon gelijdelijk toe totdat de soep de gewenste dikte heeft.
4. Serveer in kommen of diepe borden en garneer met enkele blaadjes dragon.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■