



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Courgettesoep met een bite

4 personen, vegetarisch voorgerecht, 45 min (inclusief 30 min pruttelen)

Van de Streekmolen:

2 courgettes

1 Frieslander aardappel

1 groene chilipeper

1 groentebouillonblokje

bosje rucola (ook lekker zonder)

1 kleine ui

1 teentje knoflook,

halve eetlepel zout

scheutje olie

Was de rucola, schil de aardappel en halveer deze. Verwijder de steelaanzet van de courgettes en snijd ze in vieren en daarna in stukken.

Bereidingswijze

Breng 1 liter water aan de kook. Doe een scheutje olie in een andere pan en bak daarin de ui en knoflook glazig. Voeg de courgettes toe met de aardappel en de gehele chilipeper en voeg het zout toe. Giet er het gekookte water op en laat samen met het bouillonblokje pruttelen. Minimaal 30 minuten. De laatste 5 minuten de rucola mee laten stoven. Verwijder de chilipeper. Blender erop en smullen maar! Ook lekker met een beetje room erdoor.

Serveer met brood van de Veldkeuken.

Eet smakelijk!