

## **Courgettesoep (2 pers. als hoofdgerecht, 4 pers. als voorgerecht)**

### Ingrediënten:

- 2 courgettes
- 1 ui
- 1 groentebouillonblokje
- 0,5 L water
- ½ bakje kruidenkaas light (bijv. Boursin/Paturain/Philadelphia light)
- 1 eetlepel olijfolie
- peper

### Bereidingswijze:

Bak de ui in een steelpan glazig. Was de courgettes en snijd deze in stukken. Voeg deze toe aan de ui en bak even mee. Voeg vervolgens het water met bouillonblokje toe en breng het geheel aan de kook. Laat het ongeveer 10 minuten koken en maak er met de blender een glad geheel van. Voeg de kruidenkaas toe en peper naar smaak.

Lekker met brood indien het als hoofdgerecht wordt gegeten.