

Cougettesoep

- 2 grote courgettes
- 1 groentebouillonblokje
- 400 ml water
- 250 ml melk
- 2 eetlepels **Pedro Ximenèz-Edik**
- 30 gram hamblokjes
- Verse tijm

Bereidingswijze

Was de courgettes en snijd deze in kleine stukjes. De courgetteblokjes samen met het bouillonblokje en 400 ml water aan de kook brengen. Circa 5 minuten laten doorkoken zodat de courgettes gaar zijn. Vervolgens 250 ml melk en 2 eetlepels Pedro Ximenez-Edik toevoegen en het geheel opwarmen. Let op !! Niet door laten koken.

Neem de pan van het vuur en pureer met een staafmixer de courgettes fijn. Het geheel nog even opwarmen met de hamblokjes erbij. Bij het opdienen van de soep in een bord het bord bestrooien met verse tijm.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

