

Pittige courgettesoep met gerookte zalmsnippers

Ingrediënten

- 500 gram courgette in blokjes
- 700 ml groentebouillon (van blokjes)
- 2 eetlepels **Pedro Ximenéz-Edik**
- 1 theelepel **Peppr-it Hot**
- 1 grote ui
- Knoflook
- Gerookte zalmsnippers
- Olie

Bereidingswijze

Bak de ui en knoflook in de olie en schep er de blokjes courgette door.
Doe er de groentebouillon en de Peppr-it bij.
Laat dit zo'n 10 min. koken.
Pureer het geheel fijn met de staafmixer.
Doe er de Pedro Ximenéz-Edik bij.
Laat nog even goed warm worden.
Doe er vlak voor het opdienen de zalmsnippers in.



*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

