



Frisse courgettesoep met verse munt

Een lichte groene soep van courgette met een frisse toets munt. Snel klaar en ideaal als lichte lunch.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Soep

Ingrediënten

- 3 courgettes
- 1 ui
- 1 aardappel
- 1 teentje look
- 1 eetlepel olijfolie
- 8 dl groentebouillon
- 1 handvol verse munt
- zout en peper
- 1 scheutje citroensap

Bereidingswijze

- 1.** Snij de courgettes, ui en aardappel in stukken en pers de look.
- 2.** Stoof ui en look in de olijfolie 3 minuten aan op middelhoog vuur.
- 3.** Voeg courgette en aardappel toe en bak 4 minuten mee.
- 4.** Giet de bouillon erbij en laat 18 minuten koken tot alles zacht is.
- 5.** Voeg de muntblaadjes toe en mix de soep fijn met de staafmixer.
- 6.** Kruid met zout, peper en een scheutje citroensap en dien op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)