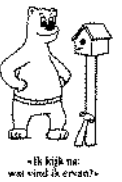


courgettesoep





«Ik kijk na:
wat vind ik ervan?»

Klaar ?

SMAKELIJK !!!



Ingrediënten

- 2 kleine of 1 grote ui
- 1 grote of 2 kleine courgettes
- 20 g boter
- 1 l water
- Bouillonblokjes (2 blokjes kip- of groente-)
- Melk
- Peper
- Zout
- Peterselie
- Pastaslierten



Kookmateriaal

- onderlegger
- Ovenwanten
- Soeptas
- Maatbeker
- Snijplank
- Snijmes
- Keukenwekker
- Houten lepel
- Pollepel
- Bestek (vork, mes, lepel)
- Schaar
- Potje
- Kookpot met deksel
- Mixer met potje
- Vergiet



**Kruid de soep naar smaak,
met peper en zout.**



Schep de soep op.



Pel de ui



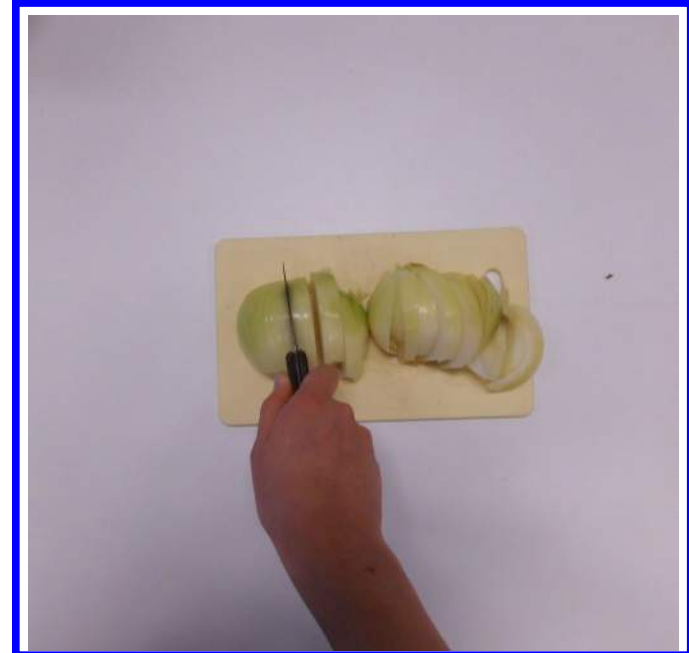
Snijd in partjes



Neem, na het koken, de soep van het vuur.



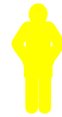
Voeg de peterselie toe.



Doe de ui in het potje van de mixer.



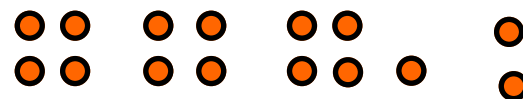
Mix de ui fijn.



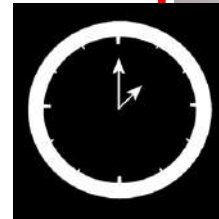
Knip de steeltjes af en doe de peterselie in een potje.



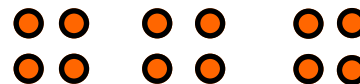
Knip de peterselie fijn.



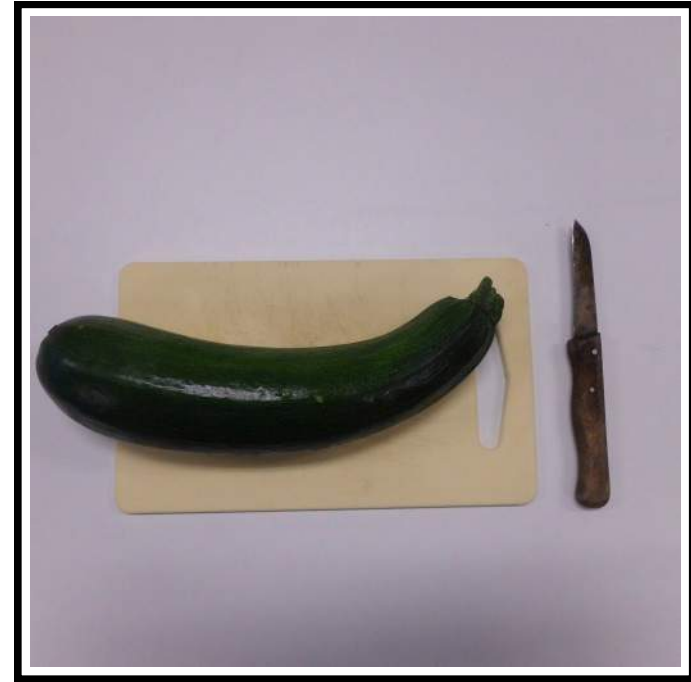
Neem de courgettes.



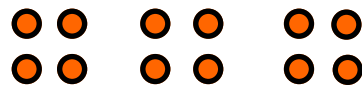
Snijd de courgettes in partjes.



Plaats terug op het vuur en laat 10 min. koken.



Neem de peterselie.



**Doe de gesneden courgettes
in een vergiet.**



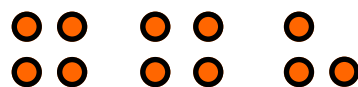
Zet je kookpot op het vuur.



Voeg 2 dopjes melk toe.



Roer om.



Snijd een blokje boter af.



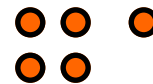
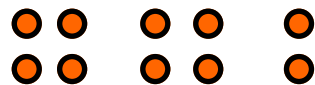
Smelt de boter.



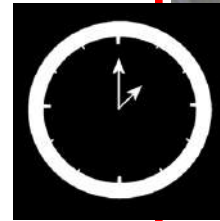
Mix de soep.



Voeg de spaghettislierten toe.



Doe de ui in de kookpot.



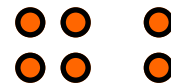
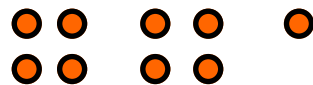
Stoof de ui.



Laat 20 min koken zonder deksel.



Neem, na het koken, van het vuur.



Wanneer de ui glazig gestoofd is, voeg je de courgettes toe.



Stoof de courgettes.



**Terwijl de groenten stoven,
doe je de bouillonblokjes in 2
soepkommen water.**



**Na het stoven van de groenten,
voeg je het water toe.
Breng het aan de kook.**

