



Romige courgettesoep met kruidenroomkaas (2 personen)



Zelf oogsten uit mini-tuin (of kopen)

2 middelgrote courgettes
2 kleine uien
1 kleine aardappel
2 teentje knoflook
peterselie
bieslook

Overige ingrediënten

750 ml groentebouillon
100 gr kruidenroomkaas
1 el olijfolie
Eventueel stokbrood of geroosterd brood

Vorbereiding

Snijd de courgettes in blokjes.
Snijd de ui in stukjes.
Boen de aardappel schoon en snijd deze in stukjes
Hak de knoflook fijn.

Bereiding

Verhit olijfolie in een soeppan en fruit de ui 3 à 4 minuten.
Voeg de knoflook toe en bak 1 minuut mee.
Voeg de courgette en de aardappel toe en bak ongeveer 5 minuten mee.
Schenk de bouillon erbij en laat de soep circa 15 minuten zacht koken.
Pureer de soep glad met een staafmixer.
Roer de kruidenroomkaas erdoor tot deze volledig is opgelost.
Breng op smaak met peper en zout.

Garneer met fijngeknipte bieslook en peterselie.

[Meer mini-tuin recepten op tinygardenbigfun.nl](http://tinygardenbigfun.nl)