

# Courgettesoep met roomkaas

(4 personen)

## Ingrediënten:

- 2 courgettes
- 1 ui, gesnipperd
- 2 tenen knoflook, geperst
- 1 el tijmblaadjes
- 2 el margarine
- 700 ml water
- 2 groentebouillon tabletten
- 50 g kruiden roomkaas

## Bereiding:

- Snijd de courgettes in blokjes. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Verhit de boter in een koekenpan en fruit de ui en knoflook 2 minuten mee. Voeg de courgette

- toe en bak ze 8 minuten zachtjes mee.
- Doe het water, de ui/courgettes mix en de tijmblaadjes in een ruime pan en verkruiemel de bouillontabletten erboven. Breng aan de kook en laat 5 minuten doorkoken.
- Pureer de soep met een staafmixer fijn en roer er de roomkaas door. Verwarm de soep nog 2 minuten door en door.

