



KOMKOMMERSOEP



Ingrediënten (voor 3 liter of 12 porties):

- 1 ui
- 200 g bladspinazie
- 3 komkommers
- 1 courgette
- 3 teentjes knoflook
- 1 handvol basilicumblaadjes
- 200 g verse magere kruidenkaas
- 3 liter water
- 6 vetarme groentebouillonblokjes



Bereidingswijze:

- Doe het water in een grote kookpot samen met de groentenbouillonblokjes en laat dit koken.
- Pel de ui en snij deze in ringen.
- Was de bladspinazie.
- Was de komkommers, snij de uiteinden weg en snij ze in plakjes.
- Was de courget, snij ook hiervan de uiteinden weg en snij eveneens in plakjes.
- Was de basilicumblaadjes.
- Voeg de bladspinazie, de schijfjes komkommer en courget samen met de basilicumblaadjes toe aan het kokende water en laat het geheel 20 minuten doorkoken.
- Mix de soep door tot een glad geheel.
- Pel de teentjes knoflook en pers deze uit in de soep.
- Mix het geheel en roer hier onder de verse kaas.
- Werk af met enkele basilicumblaadjes.
- Je kan deze soep warm of koud eten, als gazpacho.