



COURGETTESOEP MET ZOETE AARDAPPELS EN KOKOSMELK

NODIG (GROTE PAN SOEP):

2 el (olijf)olie
1 el (room)boter
2 gesnipperde uien
1 teen knoflook fijngesneden
1 grote courgette in blokjes
3 zoete aardappels geschild
en in blokjes
1 tl kerriepoeder
1 liter (kippen)bouillon
200 ml kokosmelk
eventueel 100 gram
Hollandse garnalen
eventueel paar takjes verse
peterselie

DOEN:

1. Laat in een soeppan, ui, knoflook en kerriepoeder ongeveer 10 minuten zweten op zacht vuur in olie en een boter.
2. Voeg blokjes courgette en zoete aardappel toe, roerbak 5 minuten mee. Doe de bouillon erbij en laat het geheel 20 minuten koken, totdat de groenten gaar zijn.
3. Maak fijn met de staafmixer en voeg kokosmelk toe. Breng op smaak met peper en zout.
4. Doe de soep in een kom, voeg een lepel garnalen toe en garneer met verse peterselie. Lekker met een vers gebakken stukje brood!

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU