



# Courgettesoep met erwten en basilicum

## NODIG

- 8 pers
- 25 minuten

- 3 el olijfolie
- 4 teentjes knoflook
- 3 courgette's in blokjes
- 800 gram diepvries erwten
- 50 gram basilicumblad
- 2 liter groente bouillon
- 1 citroen
- peper en zout
- 150 gram feta in brokjes

## DOEN:

1. Doe de olijfolie in een soeppan en fruit de knoflooktenen ongeveer 2-3 minuten (laat ze niet verbranden). Voeg de courgette toe, breng op smaak met zout en peper, en bak tot ze bruin beginnen te worden. Roer regelmatig.
2. Giet de bouillon in de pan en breng aan de kook. Laat ongeveer 7 minuten zachtjes koken.
3. Voeg de erwten toe en laat 1 minuut meekoken. Doe de basilicum erbij. Haal de pan van het vuur en mix de soep tot deze glad en helder groen is.
4. Verdeel de soep over de kommen en bestrooi met feta, citroenrasp en een blaadje basilicum. Garneer met versgemalen peper.



zonder  
vlees

[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)