

## Courgettesoep met doperwten en basilicum<sup>1</sup>

week 22

Menugang: Voorgerecht of lunch

Benodigde tijd: 25 minuten

Aantal personen: 8 personen

### Ingrediënten

- 75 ml Olijfolie
- 1 bol knoflook (tenen losgehaald en gepeld)
- 6 courgettes (in 3 cm dikke plakjes, ca 1,3 kg)
- 1 liter groentebouillon
- 500 g diepvries doperwten
- 50 g basilicumblad
- 200 g feta (gebroken in brokjes van 1-2 cm)
- 1 citroen (waarvan 1 theelepel schilrasp)
- zout en zwarte peper

### Bereidingswijze

1. Doe de olijfolie in een extra grote pan en zet hem op halfhoog tot hoog vuur.
2. Voeg alle knoflooktenen toe en bak ze regelmatig roerend 2-3 minuten tot ze goudbruin zijn.
3. Doe er de courgettes, 2 theelepels zout en royaal peper bij en bak alles al roerend nog 3 minuten tot de courgettes bruin beginnen te worden.
4. Giet de bouillon in de pan met 500ml water en breng de soep op hoog vuur aan de kook. Laat hem 7 minuten koken tot de courgettes gaar maar ook nog heldergroen zijn.
5. Voeg de doperwten toe en roer 1 minuut
6. Doe het basilicum erbij.
7. Haal de pan van het vuur en pureer de soep met een staafmixer of in een blender tot hij glad en heldergroen is.
8. Verdeel de soep over 8 kommen en bestrooi met feta en citroensap.
9. Eindig met royaal versgemalen peper en een sprenkeling olie.

### Serveertip:

- Geserveerd met stokbrood, rauwe ham maakt de soep tot een heerlijk lunch gerecht.



<sup>1</sup> een Ottolengi recept, ingestuurd door Marianne Mathijssen