



# Thermomix Courgettesoep

## Ingrediënten

- 1 ajuin
- 20 gr olijfolie
- 2 courgette
- 1 schepje of blokje groentebouillon
- water
- zout en peper



## Instructies

- Doe de ajuin in de mengbeker en doe 5seconden/snelheid 5
- Schraap alles wat naar beneden en doe de olijfolie erbij. 3 minuten/100 graden/snelheid 1
- We doen de courgette in groffe stukken erbij. fijnhaken 5 seconden/snelheid 5
- voeg water toe tot de massa onder staat en een schepje bouillon of builtje 12 min/ 100 graden / snelheid 1
- Meteen erna 2minuten/snelheid 10, de soep mixen- Kruid de soep af met zout en peper
- Doe er nog water bij tot de gewenste dikheid van de soep. Je kan eventueel ook wat room of melk erbij doen. maar dit hoeft niet
- Doe nog enkele seconden op snelheid 4 om de kruiden door je soep te mengen. Als je soep niet meer op temperatuur is door het toevoegen van water dan doe je nog enkele minuten/90 graden/snelheid 2
-