

## Stappenplan 437 Courgettesoep (1 persoon)

---

- 1.** Zet de ingrediënten klaar:
  - 2 el olijfolie
  - 1 kleine courgette
  - ½ ui
  - ½ bouillonblokje
  - 1 handje rucola
  - 350 ml water
  - 1 l yoghurt
  - peper
  - zout.
- 2.** Zet de benodigdheden klaar:
  - snijplank
  - snijmesje
  - afvalbakje
  - kookpan
  - pollepel
  - staafmixer
  - lepel om te proeven
  - soepkom.
- 3.** Was de courgette en snijd deze in kleine stukjes.
- 4.** Maak de ui schoon en snijd deze fijn.
- 5.** Doe de olie in de pan en laat deze warm worden. Fruit de ui in de olie.
- 6.** Voeg de courgette toe en bak deze 5 minuten mee.
- 7.** Voeg het water en het bouillonblokje toe.
- 8.** Breng aan de kook. Laat 10 minuten koken.
- 9.** Voeg de rucola toe en laat alles nog 1 minuut koken.
- 10.** Zet de warmtebron uit. Pureer de soep met de staafmixer.
- 11.** Breng de soep op smaak met zout en peper.
- 12.** Schep de soep in de soepkom. Voeg de lepel yoghurt toe.