



Courgettesoep met zalmsnippers

Ingrediënten

voor 4 personen:

- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 tl olijfolie
- 2 courgettes
- 600 ml kippenbouillon
- 2 el groene pesto
- peper
- 200 g gerookte zalm

Kcal:	188
Koolhydraten:	9,2 g
Vetten:	10,9 g
Eiwitten:	14,63 g

Bereidingswijze:

Verhit een theelepel olijfolie in een soeppan. Snijd de ui en knoflook grof en doe deze in de pan. Snijd de courgettes in grove stukken en laat deze circa 4 minuten mee smoren.

Voeg daarna de kippenbouillon toe en breng het geheel aan de kook. Laat het 15 minuten zachtjes koken.

Neem de pan van het vuur en pureer het geheel met een staafmixer glad. Mix als laatst de pesto erdoor en breng op smaak met peper.

Snijd de gerookte zalm in kleine stukjes en gebruik die als garnering in de soepkommen.