



## Vegan Courgettesoep

### Ingrediënten (2 personen):

- 300 g courgette, in stukjes gesneden
- 500 ml groentebouillon
- 1 el kokosolie
- 1 grote witte ui, in ringen gesneden
- 100 ml volvette kokosmelk
- 2 snufjes kardemompoeder
- peper en zout naar smaak toevoegen

### Bereiding:

- Verhit de kokosolie in een diepe koekenpan en fruit de witte uienringen tot ze glazig zijn.
- Voeg de stukjes courgette toe en roer even goed door. Bak de courgette ongeveer 4-5 minuten mee.
- Voeg de groentebouillon toe en breng de soep aan de kook.
- Laat de courgettesoep met het deksel op de pan zo'n 10 minuten zachtjes doorkoken.
- Voeg nu de kokosmelk en kardemompoeder toe. Voeg naar smaak nog wat peper en zout toe.
- Giet de soep over in de blender en mix tot een romige soep. Gebruik eventueel een staafmixer.

Tip: Garneer deze soep met wat lente-ui of vegan kaas.

