

### **Courgettesoep met muntolie (voor ongeveer 1,5 liter)**

4 eetl. olijfolie  
Roomboter  
2 rode uien, gepeld en grof gehakt  
2 teentjes knoflook, gepeld en grof gehakt  
4 courgettes  
Groentebouillon, 2 blokjes  
Peper, zout  
Rasp en Sap van 1 citroen  
Klein bosje munt, fijngehakt  
200 ml kookroom

Snipper de ui en knoflook. Rasp de schil van de citroen en bewaar het sap. Snijd de courgette in de lengte doormidden en vervolgens in halve maantjes. Doe ui, knoflook, citroenrasp en courgette in een grote soeppan met een flinke klont roomboter en een scheut olijfolie. Laat dit 40 minuten (!) op matig vuur pruttelen. Draai het vuur nu hoger en voeg de bouillon toe. Voeg een handje vol munt blaadjes toe en doe pureer alles zacht. Breng op smaak met zout, peper en citroensap en roer de room erdoor. Garneer met wat fijn gesneden munt en eventueel stukjes gerookte zalm of garnaltjes.