

## Ingrediënten

- 2 courgettes
- 1 witte ui
- 2 el olie
- Handje bladspinazie
- 2 groentebouillon blokjes
- 1,5 liter water
- Peper en zout

### Ook nodig:

Staafmixer, blender of keukenmachine

## Zo maak je het

1. Snijd de courgette en ui in kleine blokjes
2. Verwarm een beetje olie in de pan en voeg de courgette en ui toe, schep gedurende 10 minuten om
3. Voeg de spinazie toe aan de pan, schep 5 minuten om
4. Voeg 1,5 liter water toe inclusief de bouillonblokjes
5. Laat gedurende 15 minuten zachtjes doorkoken
6. Pureer de soep met de staafmixer of in een keukenmachine
7. Breng op smaak met zout en peper

