

## Kolotithosoupa (Griekse Courgette Soep)

Een lekkere en gezonde courgettesoep met een vleugje mosterd. Deze soep heeft een heerlijke zachte smaak. Verassend lekker!

### Ingrediënten:

Voor 8 personen

2	stuks	courgette
2	stuks	ui
1	teentje	knoflook
--		olijfolie
1.000	ml	bouillon
100	ml	droge witte wijn
8	eetlepels	Griekse yoghurt
--		peper & zout
1	theelepel	mosterd

### Voor toevoeging bij uitserveren:

Uitgebakken spek, peterselie en basilicum.

### Bereiding:

Snij de courgettes fijn / in blokjes.

Fruit in de olijfolie de ui met de knoflook en courgettes in ca. 8 minuten gaar.

Blus daarna af met de witte wijn.

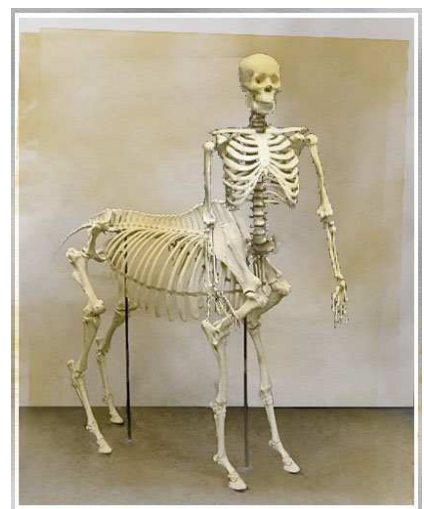
Doe het mengsel dan in de blender zodat je een lekkere dikke brij krijgt.

Giet deze terug in de pan en voeg dan de bouillon toe.

Vervolgens zachtjes roeren en aan de kook brengen.

Breng de soep op smaak met peper & zout, mosterd en voeg eventueel nog wat verse kruiden toe zoals peterselie en basilicum.

Dien het op met een flinke lepel Griekse yoghurt er in, en een plakje uitgebakken spek.



**Tja, hij mocht niet mee-eten!!**