

Romige courgettesoep

Ingrediënten:

	6 personen	12 personen	18 personen
Courgette	5	10	15
Ui	2	4	6
Teentje knoflook	2	4	6
Tablet groentebouillon	3	6	9
Eetlepel olijfolie	4	8	12
Milliliter slagroom	200	400	600
Theelepel Provinciale kruiden	1	2	3
Liter water	1	2	3

Handelingen:

- 1) Was de courgette.
- 2) Snijd de courgette in plakjes.
- 3) Pel de ui en snijd deze in grove stukken.
- 4) Pel de knoflook en pers deze uit boven een schoteltje.
- 5) Verhit de olie in een pan.
- 6) Bak de ui en knoflook in ± 2 minuten.
- 7) Bak vervolgens de courgette mee.
- 8) Doe het water erbij.
- 9) Doe de bouillontabletten erbij en breng de soep aan de kook.
- 10) Breng de soep op smaak met de kruiden.
- 11) Pureer de soep met de staafmixer.
- 12) Voeg de slagroom al roerend toe
- 13) Laat de soep op een laag vuur 5 minuten opwarmen.

Extra benodigdheden:

- Schilmesje
- Snijplank
- Knoflookpers
- Schoteltje
- Soeppan
- Eetlepel
- Theelepel
- Litermaat
- Staafmixer
- Soeplepel
- Pollepel
- Keukenschort



Tomaten paprika soep

Ingrediënten:

	6 personen	12 personen	18 personen
Tomaten	4	8	12
Rode paprika	2	4	6
Zoete puntpaprika	2	4	6
Ui	1	2	3
Teentje knoflook	2	4	6
Tablet kippenbouillon	3	6	9
Theelepel paprikapoeder	1	2	3
Theelepel kerriepoeder	1	2	3
Eetlepel olijfolie	2	4	6
Liter water	1	2	3

Handelingen:

- 14) Was de tomaten.
- 15) Maak de paprika's schoon.
- 16) Snijd de tomaten in vieren.
- 17) Snijd de paprika's in grove stukken.
- 18) Pel de ui en snijd deze in grove stukken.
- 19) Pel de knoflook en pers deze uit boven een schoteltje.
- 20) Verhit de olie in een pan.
- 21) Bak de ui en knoflook in ± 2 minuten.
- 22) Bak vervolgens de tomaten en paprika mee.
- 23) Doe het water erbij.
- 24) Doe de bouillontabletten erbij en breng de soep aan de kook.
- 25) Pureer de soep met de staafmixer.
- 26) Breng de soep op smaak met de paprika- en kerriepoeder.

Extra benodigdheden:

- Schilmesje
- Snijplank
- Knoflookpers
- Schoteltje
- Soeppan
- Eetlepel
- Theelepel
- Litermaat
- Staafmixer
- Soeplepel
- Pollepel
- Keukenschort

