**Kruidige courgettesoep met spekjes**

Benodigdheden voor 4 kommetjes:

1 courgette

1 dikke aardappel

1 ui

2 groentebouillon tabletten

100 ml kokosmelk

125 gram gerookte spekreepjes

zonnebloemolie

1 theelepel ras el hanoet kruiden

peper naar smaak

**Werkwijze:**

1. Schil de aardappel en snij ze in blokjes.
2. Snij de courgette in stukjes.
3. Snij de ui in stukjes.
4. Neem een soeppan en doe hier olie in.
5. Fruit hierin de ui. Doe er later de aardappel en de courgette bij en bak dit 5 minuten mee.
6. Voeg 1 liter water, 2 bouillonblokjes en de ras el hanoet kruiden toe.
7. Laat dit 20 minuten koken.
8. Bak in de tussentijd de spekreepjes. Als deze gaar en bruin zijn, bewaar je de spekreepjes apart.
9. Als de soep 20 minuten gekookt heeft ga je hem pureren met de staafmixer.
10. Voeg de kokosmelk, de spekreepjes en de peper naar smaak toe. De soep hoeft niet meer te koken.

**Eetsmakelijk!**