

## **Romige courgettesoep met mosterd**

**voor 8 personen**

gerecht van kookdominee Han Wilmink

Voldoende voor ruim twee liter smakelijke soep: eenvoudig te bereiden.

De mosterd (en eventueel de lavas/maggiplant) geeft een pittig accent.

Courgettes zijn er volop in de (na)zomer. Lekker en goedkoop!

De mosterdplant is in het evangelie een teken van groei en vertrouwen (Matteüs 13:31 ev; Matteüs 17: 20), zaken die we nodig hebben aan het begin van een nieuw kerkelijk seizoen. Lavas/maggiplant is een symbool voor opstanding en nieuw leven. In de winter zie je van de plant niets terug, maar zodra de eerste zonnestralen van de lente de grond verwarmen, schiet het omhoog. Er is vast iemand in de buurt die het in de tuin heeft staan.

### **Ingrediënten**

2 uien, gesnipperd

2 tenen knoflook, heel fijn gesneden

3 courgettes, in blokjes

anderhalve liter water

3 kippenbouillonblokjes

1 flinke tl gedroogde Provençaalse kruiden (potje)

1 flinke eetlepel grove mosterd (of meer voor pittiger)

(8-10 blaadjes fijngesneden lavas/maggiplant)

scheut (olijf)olie

voor een lekker romige soep roer 125 ml slagroom door de soep of serveer met een lepeltje crème fraîche.

### **Bereiden**

1. Verhit in de soeppan een flinke scheut olijfolie. Fruit hierin de ui een paar minuten tot deze er glazig uitziet. Voeg de knoflook samen met de courgette toe en bak nog 5 minuten.
2. Doe nu het water, de bouillonblokjes en de Provençaalse kruiden erbij in de pan. Breng aan de kook. Nog 10 minuten zachtjes laten koken en dan mosterd (en lavas) toevoegen.
3. Pureer de soep met een staafmixer. Op smaak brengen met versgemalen zwarte peper en zout. Roer eventueel de (slag)room door de soep of serveer met een lepeltje crème fraîche.

**Eet smakelijk!**