

Spinaziesoep met Greek style yoghurt



Ingrediënten

- 300g spinazie
- 1 courgette
- 1 grote ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 grote aardappel
- 2 blokjes kippenbouillon
- 1 l water
- 1 el Pur Natur verse trommelkarneboter
- 1 el olijfolie
- 1 el bloem
- Peper en zout
- 1 kl tijm, gedroogd
- 1 bosje basilicum
- 100 g Pur Natur yoghurt Greek style
- 2 el zaden (pompoen, zonnebloem, sesam,... naar keuze)

Bereidingswijze

Snipper de ui en knoflook fijn. Snijd de courgette en aardappel in blokjes. Smelt boter en olijfolie in een stoofpot. Fruit er eerst de ui in. Voeg eens de ui glazig is gestoofd de tijm, courgette, aardappel en knoflook toe. Roerbak kort en strooi er de eetlepel bloem over. Blus met de kippenbouillon en roer om. Laat 20 minuten onder deksel garen. Doe de spinazie en helft van de basilicum bij de soep. Mix de soep en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de soep over borden, lepel er wat Greek style yoghurt over en werk af met zaden en de rest van de basilicum.