



1A+1B

Meat

Frisse komkommersoep met ham



Bereidingstijd
12 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Verhit de olie in een pan en bak de sjalot totdat deze glazig ziet. Bak de stukjes komkommer circa 2 minuten mee. Voeg de bouillon toe en laat circa 10 minuten koken. Pureer daarna de soep met de staafmixer. Voeg de ham en de verse dille toe en laat nog 1-2 minuten zachtjes koken. Roer de Boursin cuisine door de soep.

Ingrediënten

- ☐ 120-150 g hamreepjes
- ☐ ½ komkommer, zaadjes verwijderd en in stukjes
- ☐ 1 sjalot, gesnipperd
- ☐ 200 ml groentebouillon
- ☐ 1 el Boursin cuisine light
- ☐ ½ el olijfolie
- ☐ ½ el verse dille, fijn gehakt

Voedingswaarden per persoon

Energie	312 kcal
Koolhydraten	7 g
Vet	14 g
Eiwit	24 g