

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**