

## Frisse komkommersoep met ham



12 minuten



1 persoon



### VOEDINGSWAARDE

Energie	312 Kcal
Koolhydraten	7.7 g
Eiwitten	24.5 g
Vet	14.7 g
Vezels	0 g

Voedingswaarde per persoon

### INGREDIËNTEN

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

### BEREIDINGSWIJZE

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.

TIP: OOK KOUD IS  
DEZE SOEP ERG  
LEKKER.