**Soep**

- 60 ml olijfolie
- 1 ui, versnipped
- 1 stengel groene selder
- 2 teentjes look, geperst
- 1 courgette, in plakjes van 1 cm gesneden
- 1 stronk broccoli, in kleine roosjes gesneden
- 1,5 liter groentebouillon
- 150 gr boontjes
- 160 gr erwten

**Pesto**

- 2 teentjes look
- 60 gr basilicum
- 20 gr parmezaan
- 100 ml olijfolie
- 50 gr parmezaan


Serveer de soep met een schepje pesto.

Onder het motto ‘eenvoud troef’ maakte ik deze soep voor de eerste keer. Ze is meteen klaar en je voelt je gewoon kiplekker achteraf. De kunst bestaat erin om voldoende smaak in de bouillon te krijgen zonder de groenten plat te koken. Daarom is het beter om vooraf een echte, lekker stevige groentebouillon te maken.

Een gevogeltebouillon kun je hier ook voor gebruiken.

De broccoli is het fijne en pittige broertje van de bloemkool. Hij bevat veel vitamine C en koolhydraten.

De courgette is een vruchtgroente die tot dezelfde familie behoort als de meloen en de komkommer. Hij bevat de vitamines A en C, naast calcium, fosfor en ijzer.