



1A+1B

Vlees

## 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
- ☐ 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

### Voedingswaarden per persoon

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