

## Heerlijke groente-kaassaus



Voor 4 porties

2 courgette – 200 ml halfvolle melk – 1 vetarm kippenbouillonblokje – 300 ml water –  
1 eetl. olijfolie – 4 smeltkaasjes bv. Ziz Light of Valblanc – 2 eetl. Parmezaan kaas –  
instant bloem bv. Maïzena express – peper en zout - peterselie

### Werkwijze

- Schil de courgette met een dunschiller en snijd in groffe stukken.
- Kook de courgette gedurende een 10-tal minuten gaar in 300 ml water met de kippenbouillon.
- Als de courgetten gaar zijn, mix je het geheel.
- Voeg hieraan de melk, smeltkaasjes en Parmezaan toe
- Kruid naar smaak bij met peper en zout.
- Indien nodig kan je de saus indikken met instant bloem.