



# Minestrone à la courgette grillée

**Temps de préparation**

30 min à 1h

**Difficulté**

Facile



## Ingrediënten

1 oignon (émincés)  
huile d'olive  
1 sachet de légumes pour potage (prédécoupés)  
2 gousses d'ail  
2 bouillon de légumes (cube)  
1 courgette (coupée en rondelles)  
1 boîte de haricots blancs (égouttés)  
sel et poivre  
1 bouquet de basilic

## Bereidingswijze

- 1.** Faites blondir l'oignon dans de l'huile d'olive. Ajoutez les légumes pour potages et laissez mijoter. Ajoutez l'ail. Recouvrez de 1,5 litre d'eau et ajoutez les cubes de bouillon. Portez à ébullition et laissez mijoter doucement.
- 2.** Enduisez les rondelles de courgette d'huile d'olive et faites-les cuire. Coupez-les en morceaux et ajoutez-les au potage avec les haricots égouttés.
- 3.** Salez et poivrez selon votre goût.
- 4.** Terminez en ajoutant le basilic et un peu d'huile d'olive.