**Soupe courgette kiri**

Ingrédients :

- Un oignon

- huile d’olive

- 6 courgettes

- 5 kiri

- fines herbes

Préparation :

Faire fondre l’oignon dans l’huile d’olive, y ajouter la courgette coupée en morceaux (laisser la peau).

Faire revenir et ajouter de l’eau.

Laisser cuire 20-30min

Saler poivrer et ajouter tant que c’est chaud le kiri.

Mixer le tout et ajouter les fines herbes.