



KOKEN MET EEN BUDGET

V Koude komkommersoep

VOORGERECHT

🕒 35 minuten + 2 uur

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 2 bosuitjes
- 🛒 1 komkommer
- 🛒 1 eetlepel olijfolie
- 🛒 1 teentje knoflook
- 🛒 1 groentebouillontablet
- 🛒 150 ml droge witte wijn
- 🛒 1 bekertje crème fraîche
- 🛒 zout
- 🛒 peper
- 🛒 1 takje munt

MATERIAAL: keukenmachine of staafmixer, koelbox

ZO MAAK JE HET:

1. Bosuitjes schoonmaken en in fijne ringetjes snijden.
2. Komkommer schillen en in kleine blokjes snijden.
3. In (soep)pan olie verhitten en bosui zachtjes smoren.
4. Knoflook pellen en erboven uitpersen.
5. Komkommerblokjes, bouillontablet, wijn en 500 ml water toevoegen.
6. Soep aan de kook brengen en afgedekt ca. 15 minuten laten koken.
7. Soep laten afkoelen en vervolgens in ca. 1 uur door en door koud laten worden.
8. Munt fijn knippen.
9. Soep puren in keukenmachine of met staafmixer.
10. Crème fraîche erdoor roeren en op smaak brengen met zout, peper en munt.
11. Soep meenemen in koelbox.

Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)

