



Komkommer amuse

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ ½ komkommer
- ★ 10 g boter
- ★ ¼ sjalot
- ★ ½ teentje knoflook
- ★ 5 el groentebouillon
- ★ ½ el basilicumblaadje

MATERIAAL: staafmixer

ZO MAAK JE HET

1. Schil de ½ komkommer en snijd in 2 dikke stukken van 5 cm.
2. Hol de komkommerstukken uit zodat bakjes ontstaan.
3. Verwijder van de overgebleven helft de zaadjes en snijd de rest fijn.
4. Verhit de boter en fruit hierin het sjalotje, de knoflook en fijngesneden komkommer 5 minuten.
5. Schenk de bouillon erbij en laat 5 minuten zachtjes koken.
6. Pureer de soep met de helft van de basilicum.
7. Roer er zout en peper naar smaak door.
8. Serveer de soep in de komkommerbakjes.
9. Strooi de rest van de basilicum erover.



BRON: [dekamarkt.nl](https://www.dekamarkt.nl)