



Gazpacho van avocado en koriander

Tijdens de warme maanden mag een lekkere Spaanse gazpacho niet ontbreken. Deze verfrissende koude soep met groenten is een perfect voorgerecht, amuse, tapa of tussendoortje. Eigenlijk kan het altijd wel geserveerd worden! Volg de makkelijke stappen en bereid je voor op de lekkere smaken!

2 PERSONEN

⌚ 10 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 avocado's
- 🍷 1 komkommer
- 🍷 1 sjalot
- 🍷 1 el witte wijnazijn of limoensap
- 🍷 200 ml yoghurt
- 🍷 5 g koriander + extra voor garneren
- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 12 ijsblokjes

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de avocado's in de lengte, verwijder de pit en schep het vruchtvlees uit de schil.
2. Schil de komkommer en snijd in grove blokjes.
3. Snipper de sjalot.
4. Mix in de blender de avocado, sjalot, azijn, yoghurt, koriander, ijsblokjes en de komkommer tot een gladde soep.
5. Breng op smaak met zout en peper.
6. Schenk de gazpacho in kommen.
7. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met extra koriander.

TIP: Als je soep over hebt, zet deze dan terug in de koelkast. Morgen is deze net zo lekker!

BRON: boodschappen.nl

