



## Gazpacho van courgette met yoghurt en dille

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

### 2 PERSONEN

⌚ 20 minuten + 2 uur

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 1 ui (gesnipperd)
- 🍴 2 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 🍴 1 courgette (in blokjes)
- 🍴 500 ml groentebouillon
- 🍴 3 takjes dille
- 🍴 3 el Griekse yoghurt

**MATERIAAL:** blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

#### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit in een soeppan de olie.
2. Fruit de ui en knoflook 1 minuut.
3. Schep de courgette erdoor en bak 2 minuten zonder te kleuren.
4. Schenk de bouillon erbij en breng aan de kook.
5. Kook de courgette in 10 minuten gaar.
6. Zet de warmtebron uit en pureer met de staafmixer de soep met de dille.
7. Laat de soep afkoelen tot kamertemperatuur.
8. Roer de yoghurt door de soep en breng op smaak met zout en peper.
9. Zet de soep minimaal 2 uur in de koelkast.
10. Schenk de soep in kleine glaasjes en bestrooi naar wens met wat extra grofgesneden dille.

**TIP:** Als je soep over hebt, zet deze dan terug in de koelkast, morgen is deze net zo lekker, zo niet nog smakelijker!

**BRON:** [boodschappen.nl](http://boodschappen.nl)

