



## Gazpacho van komkommer en venkel

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

⌚ 10 minuten + 2 uur

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 komkommer (in blokjes)
- 🍷 1 venkelknol (in blokjes)
- 🍷 100 ml Griekse yoghurt
- 🍷 2 el citroensap
- 🍷 1 ui (gesnipperd)
- 🍷 1 teentje knoflook (gepeld)
- 🍷 ½ bosje dille (grof gehakt)
- 🍷 ½ bosje peterselie (grof gehakt)
- 🍷 4 el olijfolie

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

#### ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de komkommer, venkel, yoghurt, citroensap, ui en knoflook zo glad mogelijk.
2. Voeg al malend de kruiden en olie toe en pureer nog circa 30 seconden.
3. Giet de soep in een (thermos)kan en zet tot het serveren in de koelkast.
4. Geniet ervan tijdens een picknick.

**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](https://boodschappen.nl)

