



Gazpacho van komkommer met bosui

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 + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍋 1 citroen
- 🍷 2 el olijfolie
- 🍆 5 lente-/bosuitjes (in ringetjes, loof apart)
- 🍲 1000 ml kippenbouillon (van tablet)
- 🍆 1 grote komkommer (in blokjes)
- 🍷 300 g spinazie (panklaar)
- 🍷 300 ml Bulgaarse of volle yoghurt
- 🍷 1 el verse dille (gehakt)

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Boen de citroen schoon.
2. Rasp 1 tl van de schil en pers de vrucht.
3. Verhit de olijfolie en fruit hierin het lichte deel van de bosui.
4. Voeg de bouillon toe en kook zachtjes 2 minuten.
5. Zet 2 el komkommerblokjes apart en voeg de rest met de spinazie, het citroenrasp en het -sap bij de soep.
6. Kook 5 minuten.
7. Pureer de soep.
8. Roer de yoghurt, de dille, zout, peper, de rest van de komkommerblokjes en het loof van de bosui door de soep en zet deze 1 uur in de koelkast.
9. Serveer de soep koud.

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://www.boodschappen.nl)

