



Gazpacho van komkommer met gerookte kip 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

⌚ 15 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 grote komkommer (in stukken)
- 🍴 3 sjalotjes (grof gesnipperd)
- 🍴 400 ml yoghurt
- 🍴 100 ml kippenbouillon (afgekoeld)
- 🍴 1 el mosterd
- 🍴 1 limoen (sap)
- 🍴 2 el dille (gehakt)
- 🍴 150 g gerookte kipfilets (in reepjes)

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de komkommer met de sjalotjes, yoghurt, bouillon, mosterd, limoensap en 1 el dille in een blender of met een staafmixer tot een soep.
2. Breng op smaak met zout en peper.
3. Zet de soep afgedekt in de koelkast, dit kan ook een dag van tevoren.
4. Verdeel de koude soep over kommen of glazen en verdeel de kipreepjes erover.
5. Bestrooi met de rest van de dille.

TIP 1: Vervang in dit recept de dille door bieslook of bosui. Gebruik geraspte mierikswortel in plaats van mosterd.

TIP 1: 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)

