



Gazpacho van komkommer met limoen

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 + 8 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 komkommers
- 🍷 1 avocado (in blokjes)
- 🍷 2 limoenen
- 🍷 ½ bosje munt (alleen de blaadjes)
- 🍷 1 tl olijfolie extra vergine
- 🍷 100 g volle kwark

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Maak de avond of dag van tevoren 8 ijsblokjes.
2. Zet de borden of kommen 1 uur van tevoren in de diepvries.

Bereiding

3. Snijd de komkommers in de lengte door.
4. Verwijder de zaadjes met een lepel en snijd het vruchtvlees in blokjes.
5. Rasp de schil van 1 limoen of trek fijne reepjes schil met een zesteur.
6. Pers beide limoenen uit.
7. Houd wat mooie muntblaadjes apart.
8. Pureer de komkommer met de ijsblokjes, avocado, limoensap naar smaak, munt en kwark in de blender tot een gladde soep.
9. Serveer direct in de ijskoude borden en garneer met de overige munt en de limoenrasp.

TIP 1: Heb je niet zo'n krachtige blender? Sla de ijsblokjes dan eerst tot gruis tussen een theedoek. Vervang een verse avocado in dit recept door avocadoblokjes uit de diepvries. Let op: de zuivel in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan zuivel met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

TIP 2: 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)

