



## Gazpacho van komkommer met paprika en munt

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:

- 🍅 1 komkommer
- 🍅 1 groene paprika
- 🍲 75 g yoghurt Griekse stijl 0% vet
- 🧊 6 ijsblokjes
- 🍋 1 bio limoen
- 🌿 3 el extra vierge olijfolie
- 🌿 10 g verse munt
- 🧀 75 g pure geitenkaas 45+

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

### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd  $\frac{1}{4}$  van de komkommer en  $\frac{1}{4}$  van de paprika in blokjes van  $\frac{1}{2}$  cm en houd apart.
2. Snijd de rest van de paprika en komkommer grof en doe in de blender.
3. Voeg de yoghurt en ijsblokjes toe en mix fijn.
4. Schenk door een zeef in een maatbeker.
5. Boen de limoen schoon, rasp de groene schil en pers de vrucht uit.
6. Voeg het limoenrasp en -sap en de helft van de olie toe aan de soep.
7. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
8. Zet de maatbeker minimaal 2 uur in de koelkast.
9. Snijd de muntblaadjes in dunne reepjes.
10. Verdeel de soep over kommen en verdeel de gesneden komkommer, paprika en munt erover.
11. Verkruimel de geitenkaas erover en besprenkel met de rest van de olie.

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

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

