



## Gazpacho van komkommer met waterkers en blauwaderkaas

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 + 1 uur

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 2 komkommers
- 🍅 75 g waterkers
- 🍅 1 bosui
- 🍲 500 ml koude kippenbouillon
- 🧀 100 g blauwaderkaas

### voor erbij

- 🍞 crostini

**MATERIAAL:** blender of staafmixer

### ZO MAAK JE HET:

1. Komkommer in stukken snijden.
2. Van waterkers een paar mooie takjes apart leggen voor garnering.
3. In de blender komkommer, bosui en rest van waterkers pureren.
4. Bouillon erdoor mengen en soep pittig op smaak brengen met zout en peper.
5. Soep in koelkast in minstens 1 uur door en door koud laten worden.
6. Komkommersoep in borden scheppen.
7. In midden bergje van kaas maken en garneren met takje waterkers.
8. Serveren met crostini.

**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)

