



Gazpacho van komkommer met yoghurt en 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 + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 komkommer (in kleine blokjes)
- 🍷 1 avocado (in blokjes)
- 🍷 1 limoen (sap)
- 🍷 1 cm verse gember (fijnggehakt, geschild)
- 🍷 200 ml yoghurt Griekse stijl 10% vet
- 🍷 6 ijsblokjes
- 🍷 ½ bosje bieslook (fijngehakt)

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de komkommer, avocado, limoensap, gember, yoghurt met zout, peper en ijsblokjes in de blender in 1 minuut tot een romige en gladde soep.
2. Laat het mengsel minimaal 2 uur koel in de koelkast.
3. Giet in hoge glazen en bestrooi met de bieslook.
4. Serveer met een dik rietje of een lange lepel.

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

