



Gazpacho van mango met limoen-yoghurt

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:

- 🍷 2 grote mango's
- 🍷 1 limoen
- 🍷 200 ml ananassap
- 🍷 125 ml slagroom
- 🍷 1 zakje vanillesuiker
- 🍷 ½ bakje Griekse yoghurt

MATERIAAL: blender of staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Mango's schillen en in stukjes snijden.
2. Limoen schoonboenen, schil eraf raspen en limoen uitpersen.
3. In de blender de mango, limoensap en ananassap pureren tot soep.
4. De soep afgedekt in koelkast door en door koud laten worden.
5. In kom slagroom met vanillesuiker stijfkloppen.
6. Griekse yoghurt en limoenrasp erdoor spatelen.
7. Mangosoep over glazen verdelen en in midden flinke lepel limoen-yoghurt scheppen.

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

