



Gazpacho van yoghurt met komkommer en verse kruiden

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:

- 🍲 400 ml dikke yoghurt
- 🍲 1 glas ijskoud water
- 🍲 3 tenen knoflook
- 🍲 ½ komkommer, geraspt
- 🍲 1 bos dille, fijngehakt
- 🍲 1 hand muntblaadjes, fijngehakt
- 🍲 2 handjes rucola, grof gehakt
- 🍲 amandelschaafsel
- 🍲 olijfolie extra vierge
- 🍲 peper en zout

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster het amandelschaafsel goudbruin in een droge koekenpan.
2. Doe de yoghurt in een grote schaal en klop los met een garde.
3. Roer er het glas water door en mix tot een egale soep.
4. Leg de tenen knoflook met een snuf zout op de snijplank en wrijf ze kapot met een mes.
5. Klop de knoflook met het zout door de yoghurt en roer er de dille, munt, komkommer, zout en peper door en proef of de soep goed op smaak is.
6. Vind je de soep te dik? Voeg dan nog wat koud water toe.
7. Zet de kom 1 uur in de koelkast.
8. Schep de soep in kommen of glaasjes en bestrooi met gehakte rucola en amandelschaafsel.
9. Besprenkel met olijfolie en serveer.

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

BRON: culy.nl

