



Gazpacho van komkommer met avocado en zalm

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

⌚ 25 minuten + 3 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 komkommers
- 🍷 1 avocado
- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 🍷 1 sjalot (gesnipperd)
- 🍷 1 tomaat (in stukjes)
- 🍷 1 el citroensap
- 🍷 100 ml groentebouillon
- 🍷 100 ml magere yoghurt
- 🍷 cayennepeper of paprikapoeder
- 🍷 200 g gerookte zalm
- 🍷 2 el dille of platte peterselie (gehakt)
- 🍷 soepstengels

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de komkommers, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
2. Halveer de avocado, wip het vruchtvlees uit de schil en snijd in stukken.
3. Verhit de olijfolie en fruit hierin de knoflook en sjalot.
4. Voeg de tomaat en $\frac{2}{3}$ van de komkommerblokjes, de avocado, het citroensap, de bouillon, yoghurt en een snufje cayennepeper toe en verwarm zonder te koken.
5. Pureer de soep in een blender of keukenmachine.
6. Snijd de helft van de zalm in smalle reepjes en snijd de rest van de zalm in brede repen.
7. Zet de soep afgedekt minimaal 3 uur in de koelkast.
8. Serveer de soep in glaasjes.
9. Verdeel de rest van de komkommer, de smalle zalmreepjes en 1 el dille erover.
10. Wikkel de brede zalmrepen om de soepstengels en bestrooi met de rest van de dille.
11. Serveer bij de soep.

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](https://www.boodschappen.nl)

