



Gazpacho van komkommer met garnalen

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

⌚ 20 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 300 g komkommer
- 🍴 100 ml groentebouillon (afgekoeld)
- 🍴 1 el witte wijnazijn of citroensap
- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 ½ bosje dille
- 🍴 200 ml yoghurt
- 🍴 1 lente-/bosui (in ringetjes)
- 🍴 ½ rode peper (in stukjes, zonder zaadjes)
- 🍴 100 g Hollandse garnalen

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de komkommer met schil in stukken.
2. Pureer de komkommer met de bouillon, azijn, knoflook, dille (houd wat apart om te garneren), yoghurt en de helft van de bosui in een blender of keukenmachine.
3. Breng op smaak met zout en peper.
4. Zet deze soep afgedekt in de koelkast.
5. Serveer de komkommersoep in kommetjes of glazen en verdeel de rest van de bosui, rode peper en garnalen erover.
6. Garneer met dille.

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)

