



Gazpacho van komkommer met radijs en 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:

- 🍲 2 komkommers
- 🍲 1 bosje radijsje (schoongemaakt)
- 🍲 100 g garnalen
- 🍲 300 g Griekse yoghurt
- 🍲 1 el geraspte mierikswortel (potje)
- 🍲 2 el muntblaadjes

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Was de komkommers en snijd ze in stukken.
2. Snijd 8 radijsjes in dunne plakjes en houd apart.
3. Pureer de rest van de radijsjes met de komkommer, yoghurt, mierikswortel en 1 el muntblaadjes in een blender of met een staafmixer tot een gladde soep.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Schenk de soep in glazen en zet minimaal 1 uur in de koelkast.
6. Garneer de komkommergazpacho met de garnalen, radijs en munt.

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)

