



Koude komkommersoep (lunch)

Wat heb je nodig:

1 komkommer
1 sjalotje
1 avocado
1 teentje knoflook
1 limoen
400 ml (afgekoeld) water
½ groentebouillon blokje
Handje bieslook
2 takjes munt
peper en zout

Hoe maak je het:

Pel het sjalotje en de knoflook.

Snijd de avocado doormidden en verwijder de pit. Haal het vruchtvlees eruit met een lepel.

Meng in een blender de komkommer met het sjalotje, de teen knoflook, de avocado, het sap van de limoen en de (koude) bouillon tot een gladde massa.

Breng de soep op smaak met wat peper en zout.

Garneer de soep met vers gehakte bieslook en munt.

Dit gerecht smaakt warm ook heerlijk!