



Soepen

Gekoelde avocadosoep

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 avocado (rijpe)
1 komkommer
1 sjalot (fijngesneden)
1/2 citroen (het sap)
1 theelepel basilicum (gehakte)
250 gram yoghurt (magere)
1 theelepel olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Halveer de avocado, verwijder de pit en schep het vruchtvlees uit de schil. Schil de komkommer, halveer hem in de lengte en verwijder de zaadlijst. Snij het vruchtvlees in blokjes. Doe die samen met de avocado, het sjalotje, het citroensap, de basilicum, olijfolie en yoghurt in een blender.

Op smaak brengen met peper en zout en enkele uren laten koelen. Lekker blokjes gegrilde paprika en afgewerkt met basilicum.

