



Hapjes

Avocado-gazpacho met scampi's

Voor 6 personen.

Ingrediënten

groene chilipeper (klein)
2 avocado's (het vruchtvlees)
4 deciliters groentebouillon
1 eetlepel olijfolie
2 lookteentjes
2 limoenen
1 ui
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de ui en de knoflookteentje in blokjes en hak een klein groen pepertje fijn. Mix ze samen met het vruchtvlees van de avocado's, het sap van de limoenen, de groentebouillon en de eetlepel olijfolie tot een gladde soep.

Op smaak brengen met peper en zout en twee uur in de koelkast plaatsen. Serveren met telkens twee scampi's die je bakt in olijfolie en besprenkelt met limoensap.

Keukenbenodigdheden

Mixer

