

ZOMERSOEPJE

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

2 komkommers

500 ml Griekse yohurt

1 potje zure room

300 ml kippenbouillon

2 teentjes knoflook

handje muntblaadjes

3 takjes dille

peper

grof zeezout

BEREIDINGSWIJZE

Spoel de munt en de dille en laat uitlekken. Spoel de komkommers en snij ze in blokjes. Pel de teentjes knoflook en hak ze grof.

Doe de komkommer, munt, 2 takjes dille en de knoflook samen met de yoghurt en de bouillon in de blender en mix fijn. Breng op smaak met peper en zout.

Zet de komkommersoep 20 minuten in de diepvriezer en laat afkoelen.

Schenk de soep in vier glaasjes en werk af met een toefje dille en een blaadje munt. Serveer met een schepje zure room.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

SMAKELIJK!