



Koude komkommersoep met avocado en olijfolie

## Beschrijving

Toevallig hadden Roel en ik gisteren bedacht dat het met dit warme weer wel lekker zou zijn om een koude soep te eten. Het bekendst is de Gazpacho, een Spaanse soep. Toen ik nog bij mijn ouders woonde (heel lang geleden), heb ik in een warme zomer tijdens hun vakantie ook een koude soep gemaakt, met komkommer en yoghurt. Vanochtend las ik mijn favoriete rubriek De Volkskeuken in de Volkskrant en tot mijn verbazing stond er een recept van koude komkommersoep in. Het moest dus zo zijn, vanavond eten we koude komkommersoep. Ik zal het recept van de Gazpacho ook posten vandaag, voor wie niet van koriander houdt. Vergeet de tabasco en olijfolie niet, ik kwam er gelukkig nog net op tijd achter... Ik heb de komkommer in de keukenmachine gepureerd en daarna in de blender gedaan voor een nog fijner resultaat. Het is echt een verkwikkend gerecht met mooi weer.

### Aantal personen

4 tot 6

### Ingrediënten

- 2 flinke komkommers
- 2 teentjes knoflook
- 20 gram verse koriander
- 4 deciliter koude kippenbouillon
- 400 gram Griekse yoghurt (Optimel)
- zwarte peper en zout naar smaak
- 1 rijpe avocado
- olijfolie (bijvoorbeeld [Venta del Baron](#))
- eventueel tabasco

### Keukenmateriaal

- koksmes
- snijplank
- keukenmachine
- lepel
- ruime kom

### Bereidingstijd

15 minuten + koeltijd

### **Bereiding**

Pel de knoflook en snijd deze in plakjes. Schil de komkommers, snijd ze in de lengte doormidden en schraap met een kleine lepel de zaadlijsten uit het vruchtvlees. Snijd de komkommers in stukken en doe die met de knoflook en koriander in de keukenmachine. Pureer net zolang totdat de komkommer tot moes is geslagen. Schenk daarna de koude bouillon erbij en pureer nog even.

Roer de Griekse yoghurt goed los, anders krijg je klontjes in de soep. Giet het komkommersmengsel in een ruime kom en spatel de Griekse yoghurt erdoor. Doe dit niet in de keukenmachine, anders krijg je karnemelk. Voeg zout en versgemalen zwarte peper naar smaak toe. Zet tot gebruik koud weg in de koelkast.

Schil de avocado en snijd deze in stukjes. Verdeel de soep over kommen en strooi er wat stukjes avocado in. Giet er ruim lekkere olijfolie in. Wil je het extra pittig hebben, doe er dan nog wat tabasco in.

### **Datum**

17/02/2025