



## Koude Avocado-soep met garnalen

### Ingrediënten:

- 2 komkommers
- sap van 1 citroen
- 2 rijpe avocado's
- 1 eetlepel Griekse yoghurt
- een snufje cayennepoeder
- zeezout en vers gemalen zwarte peper
- 1 klein bosuitje, fijngesneden
- 1 tomaat, van zaadjes ontdaan en fijngesneden
- 1 eetlepel olijfolie, extra vergine, plus een beetje extra voor de presentatie
- 12 flinke, gekookte garnalen, gepeld en schoongemaakt

**Voor 4-6 personen**

### Bereiding:

Schil de komkommers, snij ze in de lengte in vieren en verwijder de zaadjes. Bewaar een vierde van de komkommer voor de garnering. Hak de resterende komkommer ruwweg klein en doe in een blender samen met het sap van de citroen en pureer tot het een smeug geheel is. Halveer en schil de avocado's en verwijder de pit. Bewaar een avocadohelft voor de garnering door er een beetje citroensap over te sprenkelen (de antioxidanten in de citroen voorkomen dat de avocado bruin wordt). Doe de rest van de avocadohelften in de blender en pureer samen met de al gepureerde komkommer, de yoghurt en snufje cayennepeper totdat het weer een glad, smeug geheel is.

Breng op smaak door er een royale snuf zeezout en peper naar smaak aan toe te voegen en wellicht nog een beetje extra citroensap. Als de soep te dik is op het moment van serveren kun je er een beetje water aan toe voegen en nogmaals pureren. Hak vervolgens de garnalen in grove stukken fijn en laat even liggen.

Voor de garnering snij je de overgebleven komkommer samen met de tomaat, de avocadohelft en het bosuitje fijn en doe je ze in een kommetje. Giet er de eetlepel olijfolie door, maal er wat zeezout en een beetje peper overheen en roer even om. Proef de soep nogmaals alvorens te serveren en breng zo nodig op smaak. Verdeel de soep vervolgens in soepkommen en lepel een beetje garnering in het midden van iedere kom soep. Besprenkel er daarna wat garnalenstukjes of reepjes eroverheen, een paar druppels olijfolie en een kleine beetje vers gemalen peper. De soep is nu klaar om opgediend te worden.

Heb je nog garnalen over, dan doe je ze in het kommetje van de garnering, roer het geheel even om en zet het kommetje vervolgens op tafel voor mensen om bij te kunnen scheppen.

