



Komkommersoep met karnemelk en avocadotoast



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram komkommers (geschild, in de lengte doormidden gesneden en ontpit)
500 ml karnemelk (ongezoet)
1 teentje knoflook (gepeld)
2 ansjovisfilets
2 lente-uitjes
1/2 spaans pepertje (groen, in ringen)
1 bosje verse groene kruiden (bv. een mix van dille, munt, koriander en basilicum)
1/2 theelepel wittewijnazijn
3/4 theelepel fleur de sel
3 sneden geroosterd brood
1 avocado (gepeld en ontpit)
3 eetlepels feta (verbrokkeld)
1/2 citroen (sap)
olijfolie
zwarte peper
extra kruiden voor de garnering

Bereidingswijze

- 1.** Mix in de keukenrobot de komkommer met de karnemelk, de knoflook, de ansjovis, de lente-uitjes, het Spaans pepertje, de kruiden, de wittewijnazijn en de fleur de sel.
- 2.** Bestrijk de toast met geplette avocado en verdeel hierover de feta. Werk af met een paar druppels citroensap en olijfolie. Breng op smaak met zwarte peper.
- 3.** Verdeel de soep over vier borden en werk af met kruiden.
- 4.** Geef de avocadotoast erbij.