



Soepje van avocado en komkommer met parmezaankrokantje



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 1 komkommer
- 2 rijpe avocado's
- 1 limoen (sap)
- 3 druppels tabasco
- peper en zout
- 2 kopjes parmezaan (vers geraspt van een blok)

Bereidingswijze

- 1.** Snij de komkommer in de lengte doormidden. Verwijder met een theelepel de zaadlijsten. Snij de komkommerhelften verder in kleine stukjes.
- 2.** Halveer de avocado's en haal het vruchtvlees uit de helften met een lepel. Mix de komkommer en het avocadovlees met het limoensap en de tabasco tot een glad soepje (in de blender of met een staafmixer). Breng op smaak met peper en zout. Zet afgedekt in de koelkast.
- 3.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 4.** Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verdeel hierover de Parmzaanse kaas in 12 delen.
- 5.** Zet 10 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat even opstijven.
- 6.** Verdeel de soep over 12 glaasjes en serveer met een parmezaankrokantje.