

# KOUD KOMKOMMERSOEPJE

met gefrituurde uitjes, bieslook en munt



*Koken met lekkers van de boer*

## KOUD KOMKOMMERSOEPJE MET GEFRITUURDE UITJES, BIESLOOK EN MUNT

### INGREDIËNTEN

6 personen als  
aperitiefhapje

1 komkommer  
1 sjalot  
½ el olijfolie  
250 ml groentebouillon  
2 el volle hoeveyoghurt  
Peper en zout  
6 takjes bieslook  
4 takjes verse munt  
Gefrituurde uitjes

### BEREIDING

- Haal de zaadlijsten uit de komkommer en snijd de komkommer in stukjes.
- Versnipper de sjalot.
- Verhit de olie in een pan en fruit het sjalotje. Voeg de komkommer en de bouillon toe en laat alles op een matig vuur 5 min. zacht koken. Kruid met peper en zout en haal van het vuur.
- Hak de helft van de munt en de bieslook fijn en voeg deze toe.
- Mix het geheel met de staafmixer. Meng de hoeveyoghurt erdoor en laat de soep ca. 3 uur afkoelen in de koelkast.

**TIP:** Serveer de soep in glaasjes en garneer met de rest van de munt en de bieslook. Bestrooi met gefrituurde uitjes voor een crunchy toets.

Vind hoeveproducten in je buurt via  
[www.100procentwest-vlaams.be](http://www.100procentwest-vlaams.be)



[www.100procentwest-vlaams.be](http://www.100procentwest-vlaams.be)



Een recept van Ellen Vauterin