

## Frisse komkommersoep met yoghurt en munt

4-6 personen

2 ½ **komkommers**, geschild en zaadjes verwijderd

300g Griekse yoghurt

60g zure room

150 ml kippenbouillon

1 tl à 2 tl gedroogde thai green curry (Jonnie Boer bij AHeijn)

of 2 à 3 tl groene thaise currypasta

1 tl zeezout

10g verse munt, grof gehakt

10g verse bieslook, grof gehakt

peper en zout naar smaak

1 citroen, sap

Enkele blaadjes munt en fijn gesneden bieslook als versiering.

Ann  
Koekepan



- Schil de 2 **komkommers** en snij ze in de lengte doormidden en schraap de zaadjes eruit.
- Hak ze grof en doe in een hoge pot, pureer **komkommer** met een staafmixer samen met de **yoghurt, zure room, bouillon, curry, zout, munt en bieslook**.
- Breng op smaak met het **citroensap**.
- Doe in een schenkkan, dek af en zet in de frigo.
- Snijd met een dunschiller of nog beter een schiller die fijne julienne snijdt, lange repen van de overgebleven **halve komkommer** en snij deze in blokjes, zet koel weg.
- Om te serveren schep de ijskoude soep in een kommetje en garneer met de **komkommerblokjes, kleine blaadjes munt en fijngesneden bieslook**.
- Proef en breng eventueel op smaak met zout en peper.

### Tip:

- Een bloemetje **komkommerkruid** van de Stadsakker is hier ook erg mooi op.
- Gemakkelijk vegan te maken met sojayoghurt en -room, kies de **niet gezoete** versies! Gebruik dan iets meer citroensap, de sojaroom is niet zuur.

### Smakelijk!

Als je een recept van Ann Koekepan maakt mag je mij op sociale media gerust een @annkoekepan geven. Door die tag kan ik meegenieten van je bakkunsten en maak je wat reclame voor mij. Ik kom graag piepen naar wat jij ervan bakt!