

**24 juni 2024 - Peter Tim Thierry**

**Avocado-komkommersoep van Martha Stewart**



**Benodigdheden**

*1 komkommer, geschild en in blokjes gesneden*

*2 avocado's*

*350 g magere yoghurt*

*3 el vers limoensap*

*1 jalapeño peppers, ontdaan van de zadjes indien gewenst*

*30 g lenteuitjes, fijngesneden*

*2 el verse koriander*

*1 tl olijfolie*

*12 middelgrote scampi's*

*grof zout*

*peper*

## Bereiding

Meng een halve komkommer en 1 avocado met de yoghurt, limoensap, jalapeño, lenteuitjes, 1 eetlepel koriander, 1 kopje ijswater, zout en peper.

Pureer tot een gladde massa en voeg alles samen in een grote kom.

Snij de avocado in blokjes.

Roer avocado en resterende komkommer in de soep.

Verdun de soep eventueel met water.

Breng op smaak met zout en peper.

Laat de soep minimum 1 uur afkoelen in de ijskast.

Verhit de olie in een grote koekepan op middelhoog vuur.

Voeg de scampi's toe en bak 2 minuten aan elke kant.

Schep de soep in kommen of diepe borden en werk af met scampi's en koriander.

## Tip

- Je kan de soep sneller doen afkoelen door de kom in een grotere kom gevuld met ijswater te zetten. Laat afkoelen terwijl je voortdurend roert.
- Rijpe avocado's bewaar je het beste in de koelkast, terwijl een onrijpe avocado juist beter op de fruitschaal naast een appel of banaan kan liggen. Zo wordt de vrucht sneller rijp, ook als je hem in een papieren zak met gaatjes legt trouwens.
- [Klassieke uiensoep van Jamie Oliver](#)
- [Champignonsoep van Jeroen Meus](#)
- [Tomatensoep van Jamie Oliver](#)