



Kold agurkesuppe med valnødder

Mild og frisk agurkesuppe – perfekt frokost i sommervarmen. Du kan bruge frisk dild i stedet for mynte.



Bedøm opskrift



60+ min



Mar – Okt



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

- 3 agurker
- 1/2 bdt mynte eller koriander
- 3/4 l yoghurt naturel, 0,5%
- 1/4 l kold lys bouillon
- 40 g valnødder
- Salt og peber

Tilberedning

- 1 Skræl agurkerne, flæk dem på langs og skrab kernerne ud med en teske.
- 2 Riv dem fint eller blend dem sammen med den finthakkede krydderurt.
- 3 Bland yoghurt, bouillon, agurk og krydderurt, smag suppen til med salt og peber og lad den trække i køleskabet i ca. 1 time eller til den er kold.
- 4 Server agurkesuppen iskold pyntet med hakkede valnødder og evt. et par små mynteblade.



Tip

Suppen kan serveres med groft brød.

