

Ingrediënten voor 4 personen

100 gr. spinazie, 1/4 kleine komkommer, 50 gr. rauwe ham, 1/2 liter karnemelk, 2 1/2 dl volle yoghurt, 1 el bouillonpoeder, versgemalen peper, mespunt suiker

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Koude spinaziesoep met rauwe ham

Hulpmiddelen

Foodprocessor, Borden

Vorbereiding

Was de schoongemaakte spinazie en laat hem goed uitlekken. Houd enkele blaadje achter als garnering. Snijd 4 dunne plakjes van de komkommer voor de garnering. Snijd de rest van de komkommer in luciferdunne reepjes. Snijd de ham in dunne reepjes.

Bereidingswijze

Pureer de spinazieblaadjes met de karnemelk, de yoghurt, en de bouillonpoeder in de foodprocessor. Breng de koude soep op smaak met versgemalen peper en de suiker. Roer de komkommerreepjes en 3/4 van de ge sneden ham door de soep. Koel de soep goed.

Serveertips

Verdeel de soep over 4 borden. Garneer met een blaadje spinazie en een in elkaar gedraaid plakje komkommer gevuld met wat ham. Serveer er croutons bij.