

Agurkesuppe & avocadosalat

Til 6 personer

Agurkesuppe er virkelig et hit hjemme hos os på en varm sommerdag. Kontrasten mellem blød, kølig suppe og sprød, lun toast er en pleaser. Læskende, let mættende og med masser af smag. Samtidig er det nok en af de nemmeste forretter, man overhovedet kan lave.

Agurkesuppe

2 agurker
1 nyt salatløg eller forårsløg
3 dl blade af marokkansk mynte
1/2 frisk grøn chili
1/2 tsk knust spidskommen
1 l sødmælksyoghurt naturel 3,5%
2 1/2 dl vand
Havsalt og friskkværnet peber

Grillet brød & avocadosalat

6 skiver groft hvedebrød
1 forårsløg
1 lille bundt koriander
1-2 jalapenos
1/2 fed hvidløg
10 cm agurk
skal og saft af 1 øko-lime
2 modne avocadoer
3 spsk olivenolie
Havsalt og friskkværnet peber

Servering

1 lille bundt purløg
1 dl olivenolie
Lidt morgenfrue- og/eller
Korianderblomster

Fremgangsmåde

Agurkesuppe

Skær agurkerne i grove stykker, kom dem i en blender og drys med salt. Hak løget groft og kom det i blenderen sammen med mynte, grøn chili, knust spidskommen, yoghurt og vand. Blend det hele til en glat og jævn suppe og smag til med salt og peber. Lad suppen trække i min. 1 time i køleskabet, så den bliver gennemkold og smagen sætter sig. Sæt også de dybe tallerkener til serveringen i køleskabet.

Grillet brød & avocadosalat

Snit forårsløget i tynde skiver, hak korianderen groft, skær jalapenos i bittesmå tern og riv hvidløget fint. Skræl agurken og skær den i tern på 1 x 1 cm og kom det hele i en skål. Riv limeskallen og pres-saften i skålen. Skær avocadoerne i små tern. Kom det i skålen sammen med olivenolie, vend godt rundt og smag til med salt og peber. Rist brødsiverne på en grillpande eller i en brødrister.

Servering

Snit purløg fint. Kom 3/4 af purløget i et stavblenderbæger sammen med olien og blend det til en grøn olie. Fordel suppen i de kolde tallerkener og kom striber eller dråber af purløgsolie i suppen og drys med det snittede purløg. Fordel avocadosalaten på de lune brød og drys evt. til sidst med morgenfrue- og/eller korianderblomster.

