



Naar een recept van Recept Rudolf van Veen.

Ingrediënten

- Scheutje olijfolie
- 2 komkommers
- 1 ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, gesnipperd
- 1 el bloem
- 1 ltr water met een kip-of groentebouillon blokje
- 2 dl kook- of slagroom
- Enkele takjes verse groene kruiden: zoals basilicum, peterselie en munt
- Zout en peper naar smaak
- 1 koffielepel maïzena
- 100 g feta, optioneel als garnituur



Bereiding

Was de komkommers en schil ze als je met een kleine Parisienne boor bolletjes uit de komkommer wil steken. Je kunt eventueel ook gewoon kleine blokjes snijden van de buitenkant van een komkommer. Houdt de bolletjes apart en snijd de rest van de komkommers in stukken.

Verwarm een scheutje olijfolie en fruit hierin de gesnipperde ui en knoflook zachtjes aan. Voeg de komkommer en de schillen toe en bak deze ook even licht mee aan. Voeg de bloem toe en laat deze even meegaren. Giet het water met bouillonblokjes erbij en laat de soep ca. 10 minuten zachtjes koken. Voeg slagroom toe.

Pureer de soep helemaal glad en voeg tijdens het pureren pas de groene kruiden toe. (hierdoor blijft de groene kleur mooi fris) Breng eventueel nog verder op smaak en geef de soep indien gewenst net iets meer dikte met wat aangeroeerde maïzena. Voeg de komkommer bolletjes en stukjes feta toe als garnituur en eventueel nog wat verse groene kruiden.