

IJskoude avocadosoep met pittige krab

Voorgerecht - Bijgerecht 6 personen

Ingrediënten:

- 1 st komkommer
- 1,5 st avocado
- 2 st bosuitjes
- 1 st limoen
- 2 tk koriander
- 250 ml dikke kokosmelk
- 75 gr krabvlees (blikje)
- 1 el arachideolie
- 1/2 tl sambal oelek (let op dat het niet te sterk van smaak wordt)



Bereiding:

1. Schil de komkommer. Verwijder de zaadlijst en snijd de komkommer klein.
2. Maak de avocado schoon en snijd het vruchtvlees klein.
3. Snijd de bosuitjes klein.
4. Hak de korianderblaadjes.
5. Doe de komkommerstukjes, avocado, bosuitjes, limoensap en koriander in een blender en schenk er 250 ml koud water bij. Voeg wat zout en peper toe en pureer het mengsel glad.
6. Doe het mengsel over in een grote kom en roer de kokosmelk erdoor.
7. Smaak af met zout en peper, en zet in de koelkast.
8. Maak de krab uit blik schoon.
9. Meng de olie, sambal, krab, 1 el limoensap en 1 el fijngehakte koriander in een kom.
10. Schep dit om en voeg zout en peper naar smaak toe.

Presentatie:

1. Zet glaasjes koud weg.
2. Serveer de soep in de glaasjes en schep hierop een lepel van het pittige krabmengsel.

Eet smakelijk!