



Kall gurksoppa

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **10 min** Portioner: **3**



Gör en mild och svalkande soppa på några minuter!

Vår käre vän Andrew kom över till oss en dag med hemsk tandvärk. Han ville inte ha någon mat och sa att han bara skulle titta på när vi åt eftersom han hade så ont. Jag slängde ihop den här soppan på några minuter. Den smakar lite sådär somrigt, svalt och fräscht. Andrew lyckades att få i sig mer än en skål av den kalla och krämiga soppan. Den är även väldigt mild i smak och styrka, perfekt om du har någon petig ätare på besök.



INGREDIENSER

- 4.5 dl yoghurt
- 1 st gurka, skalad och delad i 8 bitar
- 1 knippe färska myntablad
- 1 tsk havssalt

GÖR SÅ HÄR

1

Blanda i gurka, yoghurt, mynta och salt i en mixer. Blanda och mixa tills du får en slät vätska. Kyl ner och servera kall på en varm och härlig sommardag.