

KOUDE OLIJVENSOEP



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 personen

- 60 g witbrood zonder korst - 2 nieuwe uitjes - 5 ansjovis in olijfolie - 2 muntblaadjes - 200 ml melk - 40 ml olijfolie - 100 g komkommer - 50 g groene olijven - 4 basilicumblaadjes - 2 el mascarpone - 1/2 citroen - versgemalen peper

1. Het brood in de melk weken. De komkommer schillen en in grote stukken snijden.
2. De uien schillen en doormidden snijden. De halve citroen persen.
3. Doe alle ingrediënten in de blender, te beginnen met de vloeistoffen. Mix 1 minuut op functie "soups" .
U kunt desgewenst een beetje extra melk toevoegen om een meer vloeibaar mengsel te krijgen.
4. Zeer koud serveren.

Blender Power 4 ■