



KOUDE AMANDEL SOEP.

Een van oorsprong Moors recept.

4 pers.

Nodig:

Laat de amandelen een nacht weken in de koelkast in een kommetje melk.

250 gram blanke amandelen
2 tenen knoflook
85 gram wit broodkruim
5 dl. melk
2 eetl witte wijnazijn
5 eetlepels olijfolie
ca 30 druiven
4 dl groentebouillon
een beetje olijfolie "virgen extra"
croutons

Pureer de amandelen en melk in een blender. Draai tot een gladde massa. Leg een zeef op een kom en druk met een lepel daarna zoveel mogelijk vloeistof uit.

GOOI DAT NIET WEG! Maar giet de gezeefde melk terug in schoongemaakte blender en voeg de
Voeg broodkruim, water, azijn en zout toe en draai er in 2 minuten een gladde massa van.

Voeg met draaiende motor beetje bij beetje de olijfolie toe. Het moet een romige soep worden.

Zet 'm 1-2 uur in de koelkast (langer mag ook). Want dan wordt de soep wat steviger.

Bak de dobbeltjes brood met de knoflook, tot croutons.. Even laten uitlekken!

Geef de soep in kommetjes en leg er een paar druiven op.
Giet er wat olijfolie ter garnering op.

Heel erg bijzonder lekker! 😊

