



KOUDE YOGHURTSOEP IN ZUID-INDIASE STIJL.

5 dl bio garde

2,5 dl melk

Beetje zout/peper

1,5 dl vers gekookte rijst

1 eetl olie

½ theelepel zwart mosterdzaad

8 curry blaadjes (of basilicumblaadjes)

4 eetlepels minidobbeltjes komkommer

4 eetlepels tomaat (vers of uit blik)

20 pitloze witte druiven

Bereiden:

Doe de yoghurt in een kom en klop hem al roerend glad en romig.

Melk, zout peper en rijst langzaam toevoegen.

De mosterdzaadjes en curryblaadjes even bakken in de olie. Gekruide olie toevoegen.

En direct de tomaat, komkommer en druiven ook in het mengsel doen.

Even in de koelkast laten staan en serveren!

In de zomer is dit waanzinnig bijzonder lekker!

