



## Koude erwten-muntsoep

*Een levendig groene, ijskoude soep van doperwten en munt met een lepel yoghurt. Zoet, fris en verrassend verfijnd voor zo weinig moeite.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>10'</b>	<b>4</b>	<b>Zomers &amp; luchtig</b>

### Ingrediënten

600 gr diepvries doperwten  
1 sjalot  
1 teentje look  
1 l groentebouillon  
1 handvol verse munt  
100 gr Griekse yoghurt  
sap van 1/2 citroen  
1 el olijfolie  
snuifje zout

snuifje peper

## Bereidingswijze

---

1. Snipper de sjalot en het teentje look fijn en stoof ze glazig in de olijfolie in een ruime pot, zonder te kleuren.
2. Giet de groentebouillon erbij en breng aan de kook.
3. Voeg de doperwten toe en kook ze 4 tot 5 minuten tot ze net gaar zijn. Langer koken maakt ze grauw.
4. Haal de pot van het vuur, voeg de muntblaadjes toe en mix alles glad met de staafmixer.
5. Roer de helft van de yoghurt en het citroensap erdoor en breng op smaak met zout en peper.
6. Laat de soep volledig afkoelen en zet ze daarna minstens 2 uur in de koelkast tot ze goed koud is.
7. Schep in kommetjes, lepel er een klodder yoghurt op en werk af met een muntblaadje en een draaitje peper.

### Tip

Mix de munt pas op het einde en na het afkoelen, zo blijft de smaak fris en de kleur helder groen.

### Lekker met

Krokant geroosterd brood

### Dranktip

Bruisend water met munt

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)