

# Kold agurke- og avocadosuppe med gremolata

Samlet tid **12 min.** 12 min. Arbejdstid

Næringsindhold:  
**2143 kJ / 512 kcal**

Fedt: **40 g** Protein: **13 g**  
Kulhydrater: **23 g**

## INGREDIENSE

### R

**2 Portioner**

**500 g** kefir  
**1** avocado  
**1** stor agurk  
**1** forårsløg  
**1 bundt** purløg  
**1 bundt** persille  
**1 bundt** basilikum  
**2 spsk.** limesaft  
**2 spsk.** Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer  
**4 spsk.** olivenolie  
**Gremolata:**  
**1 bundt** persille  
**2** fed hvidløg  
**1 spsk.** olivenolie  
**1 spsk.** revet citronskal  
**0,5 tsk.** peber  
**Derudover:**  
Enkelte skiver rødløg som pynt

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Hak hvidløg og persille fint til gremolataen.

### Step 2

Bland det med olivenolie, citronskal og peber, og sæt blandingen på køl.

### Step 3

Skær de vaskede grøntsager i små stykker, og hak krydderurterne.

### Step 4

Blend krydderurter, grøntsager og olivenolie sammen med kefir.

### Step 5

Krydr med Kikkoman Ponzu citrus sojasauce og limesaft.

### Step 6

Suppen serveres med tyndt skårne skiver af rødløg og gremolata.