



Overheerlijke avocadosoep met knoflookkaas maken



Ingrediënten

- 150 gram Gouda kruiden-knoflookkaas, in miniblokjes gesneden of geraspt
- 2 tomaten
- 3 avocado's, geschild en in stukjes gesneden
- 2 limoenen, geperst
- 200 ml crème fraîche of zure room
- 1 sjalotje of kleine ui, gesnipperd
- versgemalen peper en zout
- 800 ml groente- of kruidenbouillon, van tablet
- 1 zakje tortillachips naturel

Avocadosoep is een gezonde en verrukkelijke keuze voor elke maaltijd. Een mix van romige avocado's, tomaten en onze geliefde kruiden-knoflookkaas zorgen voor een unieke smaak. Deze soep is ideaal als voorgerecht, maar net zo goed voor brunch of lunch. Je kunt hem zelf aanpassen met je favoriete Henri Willig kaas. Met een beetje pit van peperkaas of de zachtheid van Goudse naturel kaas wordt deze soep nog lekkerder.

Bereidingswijze

- 1: Kruis de tomaten in, leg ze enkele tellen in kokend water, pel ze en snijd ze, zonder de zaadjes, in miniblokjes.
- 2: Pureer de avocado's met het limoensap. Roer de tomaten, crème fraîche of zure room en het sjalotje erdoor en breng op smaak met peper en zout.
- 3: Verwarm de bouillon zonder te koken. Roer de avocadopuree erdoor, meng goed en schep de kaasblokjes erdoor.
- 4: Verdeel de soep over warme soepkommen of borden. Leg wat tortillachips in de soep en serveer de rest er apart bij. Bestrooi de tortillachips eens met geraspte Gouda naturel of Jonge geitenkaas en zet ze even onder een ovengrill totdat de kaas licht smelt.

Avocadosoep met knoflookkaas maken

Varieer met onze kazen en maak van deze soep jouw eigen creatie. Voeg wat Goudse peperkaas toe voor een pittige kick, of kies voor Jonge geitenkaas voor een zachtere smaak. Bestrooi je tortillachips met geraspte kaas en laat deze in de oven smelten voor extra knapperigheid. Geniet van je avocadosoep met een vleugje Henri Willig kaas en knapperige chips. Smakelijk eten!