



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Kold agurkesuppe med rejer, mynte og brød

## Det skal du bruge

1 stk lime  
175 g rejer (har været frosset)  
1 stk agurk  
1 fed hvidløg  
½ pk mynte, frisk  
1 pose cashewnødder  
2 dl græsk yoghurt  
125 g couscous  
2 stk brød

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olivenolie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- Limemarinerede rejer:** Riv skallen af lime og kom det i en skål. Hæld væden fra rejerne og bland dem med limeskal og lidt olivenolie.
- Agurkesuppe:** Fjern enderne af agurk og del i nogle stykker. Pil hvidløg og pluk bladene af mynten. Kom det i en blender med cashewnødder, saft af lime, græsk yoghurt, lidt olivenolie, salt og peber. Blend det til en glat konsistens. Spæd evt. op med lidt vand og sæt det på køl.
- Couscous:** Kom couscous i en skål og bland det med lidt olivenolie, salt og peber. Hæld 2½ dl kogende vand på og kom et låg, film eller stanniol over. Lad det trække i 5 min. Brug en gaffel til at løsne det fra hinanden.
- Brød:** Varm brødet på en brødrister eller som anvist på pakken.
- Servér suppen med rejer, brød og couscous til.