



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 ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b 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.