# Koude komkommersoep met forel en dille



## Ingrediënten

10

- 315 g crème fraiche
- 125 g boter
- 125 g ui
- 125 g dille, gehakt
- 100 g citroensap
- 50 g bloem
- 50 g Bresc Knoflook & lente-ui WOK
- 50 g Bresc Ras el hanout kruidenmix
- 25 g Bresc Mierikswortelpuree
- 5 st komkommers (geschild, in blokjes)
- 5 st forelfilets, gerookt
- 3 st aardappel (geschild, in blokjes)
- 3 st bosui, gesneden
- 10 dl kippenbouillon
- 5 dl melk
- peper en zout

## Bereidingswijze

Verhit de boter en fruit hierin de ui en knoflook & lentui-ui WOK glazig zonder te kleuren. Voeg de bloem, komkommer- en aardappelblokjes toe en bak gedurende 1 tot 2 minuten mee. Giet de kippenbouillon erbij en breng op smaak met ras el hanout, mierikswortelpuree, peper en zout. Laat dit circa 15 minuten koken op zacht vuur en laat afkoelen. Pureer de soep met de citroensap, melk en de helft van de dille. Schep de crème fraîche erdoor en zet de soep koud weg. Giet de soep in de soepkommen. Verdeel de forel in stukken en verdeel samen met de bosui over de soepkommen. Garneer met de overige gehakte dille.

## Gebruikte bresc producten




Bresc Knoflook & lente-ui WOK 450g




Bresc Mierikswortelpuree 450g




Bresc Ras el hanout kruidenmix 450g

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000