**Koude Soep**

Súpa Droseri

Deze soep uit Thessalië is een koele verfrissing in de zomer.

**Ingrediënten:**

1 witte boterham zonder korst

4 knoflooktenen

1 grote komkommer

500g Bulgaarse yoghurt of volle kwark

100g walnoten

zout

½ kopje olijfolie

Bereidingstijd: 30 minuten

**Bereidingswijze:**

Brood in water weken. Knoflooktenen pellen en in vieren delen. Komkommer schillen, grof raspen en uitdrukken. Yoghurt of kwark laten uitlekken.

Knoflook, noten en wat zout in een mixer pureren. Dan het brood uitdrukken en met de olijfolie toevoegen. Komkommer en yoghurt eveneens in de mixer doen. Alle ingrediënten goed vermengen. Soep in de koelkast door en door koud laten worden en serveren met ijsblokjes.