Snij enkele dunne schijfjes komkommer voor de garnering. Snij de rest van de komkommer in blokjes.

Pel de look en spoel de munt. Hou enkele blaadjes apart. Doe de munt, komkommer, look, citroensap, karnemelk en 2el olijfolie in de blender en mix alles fijn. Voeg eventueel wat koud water toe om de gewenste dikte te verkrijgen.

Breng op smaak met peper en zout en zet minstens 1 uur in de koelkast.

Proef en breng eventueel opnieuw op smaak met peper en zout. Verdeel de soep over glazen en werk af met plakjes komkommer, wat munt en maal er wat peper over. Besprenkel met de resterende olie.

Smakelijk!

**Koude komkommersoep met munt**

Ingrediënten:

1 grote komkommer

(of 2 kleinere)

2 teentjes knoflook

3 el citroensap

2 handjes munt

600ml karnemelk

4 el olijfolie

Peper en zout