



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Kold agurkesuppe med rejer, mynte og brød

Det skal du bruge

1 stk lime
170 g rejer
1 stk agurk
1 fed hvidløg
½ pakke mynte, frisk
1 pose cashewnødder
2 dl græsk yoghurt
125 g couscous
2 stk brød

Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1** **Limemarinerede rejer:** Riv skallen af lime og kom det i en skål. Hæld væden fra rejerne og bland dem med limeskal og lidt olivenolie.
- 2** **Agurkesuppe:** Fjern enderne af agurken og del den i 4 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.
- 3** **Couscous:** Kom couscous i en skål og bland det med lidt olivenolie, salt og peber. Hæld 1½ 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.
- 4** **Brød:** Varm brødet på en brødrister eller som anvist på pakken.
- 5** Servér suppen med rejer, brød og couscous til.

Allergener

Cashewnødder, Gluten, Hvede, Krebssdyr, Laktose, Mælk, Nødder

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.588 kj / 858 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	31,5 g
heraf mættede fedtsyrer	12,8 g
Kulhydrat	105,7 g
heraf sukkerarter	7,8 g
Protein	37,8 g
Salt	4,5 g
Kostfibre	5,4 g