



## Avocadosoep met kruiden-knoflookkaas



### Ingrediënten

- 150 gram Gouda kruiden-knoflookkaas, in miniblokjes gesneden of geraspt
- 2 tomaten
- 3 avocado's, geschild en in stukjes gesneden
- 2 limoenen, geperst
- 200 ml crème fraîche of zure room
- 1 sjalotje of kleine ui, gesnipperd
- versgemalen peper en zout
- 800 ml groente- of kruidenbouillon, van tablet
- 1 zakje tortillachips naturel

### Bereidingswijze

Kruis de tomaten in, leg ze enkele tellen in kokend water, pel ze en snijd ze, zonder de zaadjes, in miniblokjes. Pureer de avocado's met het limoensap. Roer de tomaten, crème fraîche of zure room en het sjalotje erdoor en breng op smaak met peper en zout. Verwarm de bouillon zonder te koken. Roer de avocadopuree erdoor, meng goed en schep de kaasblokjes erdoor. Verdeel de soep over warme soepkommen of borden. Leg wat tortillachips in de soep en serveer de rest er apart bij.

**TIPS** Gouda kruiden-knoflookkaas kan worden vervangen door Gouda peperkaas.

Bestrooi de tortillachips eens met geraspte Gouda naturel of Jonge geitenkaas en zet ze even onder een ovengrill totdat de kaas licht smelt.