

Soupe froide aux radis

Rafraîchissante et légèrement épicée



30 Min.

Temps de préparation



55 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES :

1 botte de radis, dont 2 coupés en fines rondelles et le reste coupé en quatre **De saison**

1 oignon botte, le blanc haché grossièrement, le vert mis de côté **De saison**

0,5 dl de bouillon de légumes

500 g de kéfir

150 g de séré

1 cs du jus de citron

sel, poivre

4 cs d'huile de colza

1 cs de graines de colza

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION

Mettre les radis et le blanc d'oignon dans le mixeur. Ajouter le bouillon, le kéfir, le séré et le jus de citron, réduire finement en purée et assaisonner. Couvrir et mettre au froid pendant env. 2 heures. Couper le vert d'oignon en fines rondelles. Réduire la soupe une nouvelle fois finement en purée. Verser dans les assiettes, verser de l'huile dessus et saupoudrer de rondelles de radis, de rondelles d'oignon et de graines.

Servir avec du pain beurré.