**Maisgazpacho**

Nodig:

340 gram mais (uitgelekt)

½ ui, gesnipperd

1 teentje knoflook

½ komkommer, in blokjes

250 milliliter groentebouillon (afgekoeld)

2 eetlepels olijfolie extra vierge

3 takjes platte peterselie

Bereiding:

Houd 1 el maïs apart. Pureer in de keukenmachine of met de staafmixer de rest van 1 uitgelekt blik maïs (340 gram) met ½ gesnipperde ui, 1 teentje knoflook, ½ komkommer in blokjes, 250 ml afgekoelde groentebouillon, 2 eetlepels olijfolie extra vierge en 3 takjes platte peterselie. Breng op smaak met het sap van ½ limoen, zout en peper. Zet de soep minstens 1 uur in de koelkast om koud te worden. Schenk ter plekke de soep in 4-6 kleine glazen en garneer met de apart gehouden maïs en een toefje peterselie.

Breng de soep eventueel op smaak met tabasco.