



## **Sopa del almendras** Soep van amandelen

150 gram amandelen, 3 stukjes oud brood, 1 theelepel gemalen komijn, 1 eetlepel peterselie, 2 sliertjes saffraan, 3 teentjes knoflook, scheutje olijfolie, 250 cl kippenbouillon , zout

Fruit in een pan met beetje olijfolie de amandelen en de knoflook teentjes lichtbruin. Doe het vervolgens in een keukenmixer met de peterselie, de saffraan (die je eerst geweekt hebt in lauw water) een beetje zout en theelepel komijn. Bak in dezelfde pan de stukjes brood ook lichtbruin en voeg toe aan de keukenmixer. Mix alles goed en doe het mengsel vervolgens weer in de pan.

Voeg de kippenbouillon ( beetje bij beetje) toe tot het een romige substantie wordt en laat zachtjes koken. Voeg zout naar smaak toe. Mocht de soep toch nog wat te dik zijn vroeg dan nog wat water en indien te dun, voeg dan nog wat stukjes (vermalen) brood toe.

Versier met scheut olijfolie.

Heerlijk warm maar ook koud op een zonnige dag!

