Kylmä kurkkukeitto

(Maija-Kaarina Saloranta)

1 tuore kurkku

1 etikkakurkku

2 prk ruoanlaitto jogurttia (suomalainen, kreikkalainen, turkkilainen - kaikki käyvät yht. n. 600 gr)

1 rkl kurkun säilöntälientä tai sitruunamehua

2 tl sokeria

2 valkosipulin kynttä

1/2 tl kardemummaa

1/2 tl kanelia

suolaa ja mustapippuria maun mukaan

Vuole kurkusta muutama viipale koristeeksi. Kuori kurkku, jos kuori vaikuttaa kovin paksulta. Pilko kurkut, kuori valkosipulin kynnet,  nosta kaikki ainekset blenderiin ja hurauta hienoksi liemeksi. Jos seos on kovin paksua, lisää tilkka kylmää vettä. Yleensä ei tarvita, koska kurkussa on paljon nestettä. Soppa on valmis! Voit laittaa vielä hetkeksi jääkaappiin, jotta maut tekeytyvät, mutta ei ole pakko. Huom. käytä kannellista astiaa, ettei valkosipulin haju leviä koko jääkaappiin.