**Koud soepje van avocado en zuring**

avocado’s  
zuring  
citroen  
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

zure room  
radijzen   
waterkers   
olijfolie  
peper & zout  
piment d’Espelette

Mix het vruchtvlees van de avocado’s in de blender met een paar lepels zuring uit een bokaal, [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) en citroensap naar smaak.

Breng op smaak met peper, zout en piment. Roer zure room door de puree en zet koel weg. Vul verrines en zet koel weg.

**Voor het opdienen**: decoreer met gesneden radijsjes, plukjes waterkers en een stukje citroen.