

# *Gaspacho de radis roses*



## *Ingrédients:*

- 1 botte de radis roses bio
- 2 yaourts nature
- 150 ml d'eau
- 1 c à s d'huile d'olive
- Sel et poivre

## *Les étapes*

Retirer les feuilles, laver les radis.

Dans un blender, mettre tous les ingrédients et mixer pour obtenir une préparation bien lisse.

Réserver le gaspacho au frais jusqu'au service dans des verrines, accompagné de crackers pour un peu de croustillant.

Source - <https://dubiodansmonbento.com/gaspacho-de-radis/>