



2 personnes



10 minutes

1 botte de radis rose  
1 yaourt nature brassé  
1 CS d'huile d'olive  
Sel et poivre

## Soupe froide de radis

1- Après avoir nettoyé soigneusement les radis, coupez-les en fines rondelles. Mettez-les dans le mixeur et mixez grossièrement.

2- Ajoutez ensuite le yaourt, le sel, le poivre et l'huile d'olive. Mixez encore pendant 30 secondes. Vérifiez l'assaisonnement et ajustez si besoin. Servez bien frais.