

Gazpacho (4 bordes of 6 kleine glaasjes)

Bereiden: 15 min + 10 min garnituur

Wachttijd (in de koelkast): minimaal 2 uur

Nodig:

1 blik gepelde tomaten
1 komkommer
1 grote rode paprika
1 kleine rode ui
5 sneetjes oud witbrood
2 knoflooktenen

1 el tomatenpuree
1 el azijn (balsamico/
rode wijn)
scheut tabasco
2 1/2 dl ijskoud water
olijfolie
peper & zout



Doen:

Doe de tomaten + sap in de keukenmachine of blender.

Schil de komkommer, pel de ui, was de paprika. Snij 1/3 van de komkommer en de helft van de paprika → bewaar voor de garnering. Snij de rest met de ui in

grote stukken en doe in de machine.

Snij de korstjes van het brood en gooi weg. Hou de helft apart voor de garnering.

Schew de rest in stukken en doe in de machine. Voeg verder toe: water, azijn, tomatenpuree, 2 el olijfolie, 1 knoflookteen uit de knijper, z & peper. Maal fijn. Zet afgedekt in de koelkast en laat ijskoud worden.

groente voor de garnering pas op het laatst snijden

anders droegen ze wit



brood nog niet oud?

even in de magnetron & 1/2 turtje uitspreiden op het droogrecht



Garnituur:

Plet de andere knoflookteen. Doe samen met een royale scheut olijfolie in een kleine koekenpan en laat 5 min zachtjes warm worden. Snij intussen de 2 1/2 boterham, 1/2 paprika en 1/3 komkommer in kleine blokjes (0,5 x 0,5 cm). Vis de knoflook uit de olie en bak de broodblokjes in 1-2 minuten op middelhoog vuur al omscheppend goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Doe paprika, komkommer en croûtons in 3 bakjes.

Serveren:

Breng de soep evt op smaak met een scheut tabasco. Doe de soep in bordes of glazen. Zet de schaaltes garnituur op tafel en laat iedereen zelf opscheppen.

Kan natuurlijk ook met rijpe verse tomaten!

500 g

wel eerst ontvellen!

