



Witte gazpacho met amandelen en druiven

🕒 20 + 120 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 75 g witbrood (zonder korst)
- ★ 225 g blanke amandelen
- ★ 1 teentje knoflook (grof gehakt)
- ★ 4 el olijfolie
- ★ 3 el witte wijnazijn
- ★ 12 pitloze witte druiven (in kwarten)

MATERIAAL: keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Scheur het brood in stukken en week in 300 ml koud water.
2. Pureer de amandelen en knoflook met 100 ml koud water in de keukenmachine tot een gladde pasta.
3. Neem het brood uit het water en meng door de amandelpasta.
4. Maal vervolgens geleidelijk 3 eetlepels olijfolie erdoor en voeg 2 eetlepels azijn toe.
5. Voeg circa 300 ml koud water toe tot een romige soep ontstaat.
6. Breng op smaak met zout en peper en voeg eventueel naar smaak wat extra azijn toe.
7. Zeef de soep en zet minimaal 2 uur in de koelkast.
8. Meng de druiven met een snufje zout en de overige olijfolie.
9. Verdeel de soep over glaasjes of kommen en leg wat druiven erin.
10. Besprenkel met olijfolie en serveer direct.



Bron: boodschappen.nl