



KOKEN MET EEN BUDGET

V Spaanse gazpacho

VOORGERECHT

🕒 35 minuten + 6 uur

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 300 g rijpe tomaten
- 🛒 ½ ui
- 🛒 1 teen knoflook
- 🛒 ½ komkommer
- 🛒 2 sneetjes oud witbrood
- 🛒 ½ groene paprika
- 🛒 ½ gele paprika
- 🛒 150 ml tomatensap
- 🛒 1 el witte wijnazijn
- 🛒 3 el traditionele olijfolie
- 🛒 1 tl kristalsuiker

MATERIAAL: keukenmachine, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Breng in een pan ruim water aan de kook.
2. Kruis de tomaten in, dompel ze enkele seconden onder in kokend water en spoel af onder koud water.
3. Ontvel de tomaten, snijd ze doormidden en verwijder de pitjes.
4. Snipper de ui en pers de knoflook.
5. Schil de komkommer en snijd de korsten van het brood.
6. Snijd ⅓ van de komkommer, ⅓ van de paprika's en 1 tomaat in blokjes en doe deze in schaalpjes als garnering.
7. Dek de schaalpjes af.
8. Snijd de rest van de groenten in grove stukken.
9. Pureer in een keukenmachine de groenten met ui, knoflook en 1 snee brood.
10. Voeg het tomatensap toe en breng op smaak met de azijn, de helft van de olie, suiker, peper en eventueel zout.
11. Laat de soep in koelkast minimaal 6 uur door en door koud worden.
12. Snijd de rest van de sneetjes brood in blokjes.
13. Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak de blokjes brood lichtbruin en knapperig.
14. Laat de croutons op keukenpapier uitlekken en doe in een schaalpje.
15. Schenk de soep in een terrine en voeg eventueel ijsblokjes toe.
16. Zet de schaalpjes met garnering erbij.
17. Schep aan tafel de soep op en voeg naar eigen smaak de garneringen toe.



Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)