



Gazpacho blanco

Tijdens de warme maanden mag een lekkere Spaanse gazpacho niet ontbreken. Deze verfrissende koude soep met groenten is een perfect voorgerecht, amuse, tapas of tussendoortje. Eigenlijk kan het altijd wel geserveerd worden! Volg de makkelijke stappen en bereid je voor op de lekkere smaken!

2 PERSONEN

⌚ 10 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 50 g witbrood (in blokjes, zonder korst)
- 🍷 4 saffraandraadjes
- 🍷 600 ml koud water
- 🍷 180 g blanke amandelen
- 🍷 2 teentjes knoflook (geperst)
- 🍷 6 el olijfolie extra vergine
- 🍷 witte peper
- 🍷 1 el witte balsamicoazijn of balsamicoazijn
- 🍷 20 g amandelschaafsel (licht geroosterd)

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Leg het brood en de saffraan in een kom, giet er 100 ml water op en laat 5 minuten rusten.
2. Maal de amandelen in een keukenmachine helemaal fijn en voeg het geweekte brood en de knoflook toe.
3. Draai 1 minuut en voeg dan al draaiend de olie toe.
4. Voeg 500 ml ijskoud water langzaam toe terwijl de machine draait.
5. Breng de soep op smaak met zout, witte peper en de azijn.
6. Zet de soep afgedekt minimaal 2 uur in de koelkast.
7. Serveer de gazpacho blanco in glaasjes, besprenkel met een paar druppels olijfolie en bestrooi met het amandelschaafsel.

TIP: Als je soep over hebt, zet deze dan terug in de koelkast, morgen is deze net zo lekker, zo niet nog smakelijker!

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

