



Gazpacho van aardappel met prei

Tijdens de warme maanden mag een lekkere Spaanse gazpacho niet ontbreken. Deze verfrissende koude soep met groenten of fruit 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

⌚ 20 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 4 el olijfolie
- 🍴 2 preien
- 🍴 2 grote aardappelen
- 🍴 2 groentebouillontabletten
- 🍴 1 bekertje slagroom
- 🍴 1 geroosterde paprika, reepjes

voor erbij

- 🍴 boerenbrood

MATERIAAL: blender of staafmixer, zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een soeppan en fruit de prei 3 minuten.
2. Voeg de aardappel blokjes toe aan de prei en laat 2 minuten mee garen.
3. Voeg 1½ liter water en de groentebouillontabletten toe.
4. Breng aan de kook.
5. Laat zachtjes 12 minuten koken.
6. Pureer met een staafmixer of in de blender.
7. Schenk door een zeef in een kom.
8. Doe terug in de pan, breng op smaak met peper en zout.
9. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
10. Laat in de koelkast verder afkoelen.
11. Roer er voor serveren de slagroom door.
12. Verdeel over de glazen.
13. Garneer met de reepjes paprika.
14. Serveer met sneetjes boerenbrood.

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

BRON: ah.nl

