



Gazpacho van abrikoos en gebakken tomaatjes – Ajo blanco

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:

- 🍷 100 g rustiek oud witbrood, zonder korst
- 🍷 100 ml amandeldrink, ongezoet
- 🍷 400 ml koud water
- 🍷 100 g blanke amandelen, gepeld en grof gehakt
- 🍷 1 teen knoflook, gepeld en geplet
- 🍷 2 el sherryazijn
- 🍷 100 ml olijfolie
- 🍷 Snufje zout

voor de garnering

- 🍷 2 grote handen vol gekleurde tomaten, grof gehakt
- 🍷 8 abrikozen, in stukjes
- 🍷 1 el gedroogde abrikoos
- 🍷 extra amandelen, grof gehakt
- 🍷 extra olijfolie

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Scheur het witbrood in stukjes en stop ze in de blender of keukenmachine.
2. Schenk het koude water en de amandeldrink erop en druk de stukjes brood goed in de vloeistof, tot ze helemaal onderstaan.
3. Laat eventjes weken terwijl je de rest van de ingrediënten klaar zet.
4. Voeg de knoflook toe aan de machine.
5. Draai het broodmengsel helemaal glad.
6. Doe de gehakte amandelen, de sherry-azijn en een snuf zout in de machine.
7. Zet 'm weer aan en laat de boel weer helemaal glad draaien.
8. Druppel daarna de olijfolie voorzichtig bij de ajo blanco terwijl de machine draait, tot het mengsel mooi is geëmulgeerd.
9. Als je wilt, kun je het mengsel zeven, maar wij vinden dat niet per se nodig.
10. Zet de soep minstens 1 uur afgesloten weg in de koelkast.
11. Verhit vlak voordat je de ajo blanco gaat serveren een scheut olijfolie in een koekenpan en bak de tomaatjes ongeveer 5 minuten aan in een hete (gietijzeren) pan, tot deze op knappen staan.
12. Haal de pan van het vuur en bestrooi de tomaten met een klein snufje zout.
13. Snijd grotere tomaatjes eventueel in hapklare stukjes.
14. Meng ze in een kom met de stukjes abrikoos.
15. Schep de koude ajo blanco in diepe borden.
16. Leg de warme, gebakken tomaten en abrikoos erbovenop.
17. Bestrooi tot slot met wat extra amandelen en stukjes gedroogde abrikoos..

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

BRON: culy.nl

