



## Gazpacho van amandelen en druiven - 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 + 2 uur

#### DIT HEB JE NODIG:

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

**MATERIAAL:** blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

#### 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.

**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://boodschappen.nl)

