



Gazpacho van appel

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

⌚ 30 minuten + 3 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍏 3 groene appels
- 🧈 2 el boter
- 🧄 2 sjalotjes (gesnipperd)
- 🍷 100 ml witte wijn
- 🍲 400 ml groentebouillon
- 🍦 125 g crème fraîche
- 🌿 1 takje peterselie

MATERIAAL: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de appels en snijd ze in partjes.
2. Verhit de boter in een soeppan en fruit hierin de sjalotten circa 2 minuten.
3. Voeg de appels toe en bak ze 10 minuten mee.
4. Blus af met witte wijn en groentebouillon.
5. Laat nog 5 minuten pruttelen.
6. Pureer met een staafmixer tot een gladde soep.
7. Voeg 100 gram crème fraîche toe, roer goed door en breng op smaak met zout en peper.
8. Laat minimaal 3 uur koelen in de koelkast.
9. Serveer de appelsoep ijskoud in glazen of kommetjes met een extra schepje crème fraîche en wat peterselie.

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)

