



Gazpacho van aubergine en courgette met komkommer

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 + 12 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ teen knoflook, in plakjes gesneden
- 🍷 ½ sjalot, in ringen gesneden
- 🍷 paar blaadjes basilicum + extra voor erover
- 🍷 1 takje tijm fijngesneden + extra voor erover
- 🍷 cayennepeper
- 🍷 ¼ courgette
- 🍷 ¼ aubergine
- 🍷 ¼ komkommer
- 🍷 ¼ bos bleekselderij
- 🍷 2 tomaten
- 🍷 2 rode paprika's
- 🍷 ½ venkel
- 🍷 ½ teen knoflook
- 🍷 2 takjes basilicum, grof gesneden
- 🍷 2 takjes tijm
- 🍷 4 plakken Frans bruin zuurdesembrood*
- 🍷 olijfolie

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd voor de gazpacho alle groenten en kruiden in stukjes en maal ze fijn in de blender.
2. Voeg de plakjes knoflook, sjalot ringen, basilicum en tijm toe.
3. Kruid de massa met zout en wat cayennepeper.
4. Laat de massa 12 uur trekken in de koelkast en passeer door een zeef.
5. Verwarm voor de croutons de oven voor op 170°C.
6. Snijd kleine blokjes (brunoise) van het bruine zuurdesembrood.
7. Besprenkel het brood met olijfolie en kruid met zout.
8. Bak de croutons in 8 minuten krokant en mooi bruin in de warme oven.
9. Verdeel de koele gazpacho over grote glazen en strooi er wat croutons bovenop.
10. Leg op de croutons wat basilicum en tijm voor een extra groene toets.

* Frans bruin zuurdesembrood is bij een aantal bakkers in Nederland te koop of gebruik ander luchtig bruin zuurdesembrood.

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

BRON: deliciousmagazine.nl

