



Gazpacho van avocado met komkommer en 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

⌚ 20 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1½ komkommer, in grove stukken
- 🍴 1 groene appel, geschild en in stukjes
- 🍴 200 ml yoghurt
- 🍴 2 avocado's, geschild en in stukken
- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 7 ingelegde jalapeñoschijfjes
- 🍴 200 ml groentebouillon
- 🍴 1 handje basilicumblaadjes + extra om te serveren
- 🍴 scheutje appelazijn
- 🍴 snufje suiker
- 🍴 100 g ricotta
- 🍴 3 sneetjes brood, in stukjes gescheurd
- 🍴 olijfolie

MATERIAAL: blender of (krachtige) staafmixer, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Doe alle ingrediënten voor de gazpacho in een blender en mix tot een gladde soep.
2. Heb je geen blender?
3. Neem dan een grote pan en mix met een staafmixer.
4. Proef en voeg naar smaak extra zout en peper toe.
5. Als je de gazpacho te dik vindt (iets dikte mag de soep wel hebben), kan je extra scheutjes bouillon en/of appelazijn toevoegen.
6. Beslis dit op basis van wat je in de smaak mist: een extra zuurtje of juist nog wat extra zout.
7. Giet in een kom, dek af en zet 1 uur in de koelkast.
8. Verwarm de oven voor op 200°C en bedek een bakplaat met bakpapier.
9. Scheur of snijd het brood in stukjes en leg ze op de bakplaat.
10. Besprenkel met een scheut olijfolie en bak het brood in de oven tot het een mooie kleur krijgt (zo'n 15 minuten)
11. Laat de croutons afkoelen en uitlekken.
12. Serveer de koude gazpacho in een soepkom en werk af met wat extra basilicum, een paar theelepeltjes ricotta en een paar stukjes croutons.

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

