



Gazpacho van biet en amandelen – Ajo rosso

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

⌚ 15 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g blanke amandelen
- 400 ml water
- 200 g rode biet, gepeld en in stukjes
- 1 teen knoflook, gepeld en fijngehakt
- 3 el rode wijnazijn
- 1 tl suiker (naar smaak)
- snuf zout
- olijfolie, ter garnering
- verse munt, in reepjes gesneden, ter garnering

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Maal de blanke amandelen in de keukenmachine fijn en laat doordraaien tot een pasta ontstaat.
2. Voeg eventueel alvast een scheutje water toe om de amandelen (en de machine) een handje te helpen.
3. Voeg het water daarna geleidelijk toe, terwijl de machine blijft draaien.
4. Je zult zien dat de amandelen nu veranderen in een soep.
5. Doe de gepelde en gehakte bieten, knoflook en de rode wijnazijn erbij en breng op smaak met wat zout.
6. Laat nog even draaien, tot er een mooie, roze soep ontstaat.
7. Proef en voeg indien nodig meer azijn, zout en eventueel een theelepeltje suiker toe.
8. Helemaal lekker? Dan kun je de soep koud zetten tot je 'm gaat opdienen.
9. Je kunt de soep eventueel nog zeven, voor een zijdezachte ajo rosso.
10. Serveer de ajo rosso koud, met wat druppeltjes olijfolie en de reepjes munt.

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

