



Gazpacho van bieten met castelfranco en bergamot

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

🕒 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 950 g bietjes, gepoft en geschild (houd 500 g apart)*
- 🍴 500 ml bietensap
- 🍴 2 rode tomaten, in stukken
- 🍴 ¼ komkommer, geschild en in stukken
- 🍴 ½ rode paprika, zonder zaad en zaadlijsten
- 🍴 1 kleine ui, gepeld
- 🍴 1 avocado, gehalveerd en vruchtvlees eruit geschept
- 🍴 2 cm gember, geschild
- 🍴 ½ rode peper, zonder zaadjes
- 🍴 1 teen knoflook, gepeld
- 🍴 2 takjes munt
- 🍴 ½ bosje basilicum
- 🍴 ½ bosje koriander
- 🍴 1 el komijn
- 🍴 60 ml sushi azijn
- 🍴 100 ml olijfolie

voor de vinaigrette

- 🍴 50 ml sushi-azijn
- 🍴 50 ml witte wijnazijn
- 🍴 50 ml rijstazijn
- 🍴 50 g suiker
- 🍴 150 ml water
- 🍴 3 druppels bergamot-essence
- 🍴 150 ml olijfolie
- 🍴 ½ krop castelfranco sla, gewassen en bladeren losgehaald of radicchio of romaine
- 🍴 1 kleine biet, goed gewassen, in dunne plakjes
- 🍴 paar blaadjes bloedzuring

MATERIAAL: keukenmachine of (krachtige) staafmixer, zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Doe voor de gazpacho 500 g bietjes met het sap, de tomaten, komkommer, paprika, ui, avocado, gember, rode peper, knoflook, munt, basilicum, koriander, komijn, de sushi-azijn en olijfolie in een keukenmachine en maal ze tot een fijne puree.
2. Duw het geheel daarna door een fijne zeef en breng de gazpacho op smaak met zout en peper.
3. Mocht de gazpacho iets te dik zijn, voeg dan wat extra bietensap toe.
4. Proef goed: het moet zoetig en aards maar ook fris smaken door de azijn.
5. Breng in een pan de sushi-azijn, witte wijnazijn, rijstazijn, suiker, water en bergamot-essence aan de kook.
6. Schenk het mengsel zodra de suiker is opgelost in een fles en bewaar koud.
7. Het blijft lang goed en is lekker in salades.
8. Schenk 50 ml in een kommetje met de olijfolie.
9. Schil de overgebleven 500 g bietjes in grove stukken en breng op smaak met de vinaigrette.
10. Verdeel de gazpacho over kommen.
11. Garneer met de sla, gemarineerde biet, plakjes biet en zuring.
12. Besprenkel met de bergamotvinaigrette.

* Bietjes poffen doe je in een hete oven op 200°C. Pof ze 45-60 minuten (afhankelijk van de grootte) tot ze zacht zijn.

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

