



Gazpacho van bieten met knapperige ham

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

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 4 plakken parmaham of rauwe ham
- 🍴 1 groentebouillonblokje
- 🍴 300 g gekookte bieten (gepeld, in blokjes)
- 🍴 4 el hüttenkäse
- 🍴 1 el balsamicoazijn
- 🍴 4 lente-/bosuitjes (in ringetjes)
- 🍴 4 takjes dille (om te garneren)

MATERIAAL: blender of staafmixer, ijsblokjesvorm, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Vries een dag van tevoren water in voor de ijsblokjes

Bereiding

2. Verhit de olie in een koekenpan en bak hierin de parmaham uit op een lage stand.
3. Neem uit de pan en laat de ham uitlekken op keukenpapier.
4. Laat verder afkoelen en knapperig worden.
5. Los het bouillonblokje op in 400 ml kokend water en laat afkoelen.
6. Zet diepe borden in de koelkast.
7. Maal de bietjes met de afgekoelde bouillon en 6 ijsblokjes in de blender glad.
8. Verdeel over de borden en schep in elk bord een lepel hüttenkäse.
9. Druppel balsamico erover en leg de ham erop. Garneer met de bosui en dille.

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

