



Gazpacho van cherry-tomaat met mandarijn en kakifruit

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

⌚ 25 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 6 sjalotten, gesnipperd
- 🍷 1 teen knoflook, fijngehakt
- 🍷 500 g kerstomaten van goede kwaliteit, gehalveerd
- 🍷 250 g kakifruit ($\pm 1\frac{1}{2}$ vrucht), in blokjes
- 🍷 200 g mandarijn, gepeld en in partjes
- 🍷 2 rode chilipepers, zonder zaadjes en grof gesneden
- 🍷 2 komkommers, geschild, de zaadlijsten verwijderd en grof gesneden
- 🍷 2 el rijst- of andere azijn
- 🍷 250 ml olijfolie
- 🍷 zout & peper

voor de kaneelcroutons:

- 🍷 2 dikke plakken witbrood (zoals ciabatta), in grove stukjes
- 🍷 50 g ongezouten boter
- 🍷 $\frac{1}{3}$ tl kaneel

voor de garnering:

- 🍷 paar extra kerstomaatjes
- 🍷 paar blokjes kakifruit
- 🍷 handje gepelde ongezouten pistachenoten
- 🍷 olijfolie
- 🍷 zeezoutvlokken

MATERIAAL: blender of (krachtige) staafmixer, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een 2 el olijfolie in een koekenpan op laag vuur en laat de sjalotten 5 minuten zweten.
2. Laat ze niet verkleuren.
3. Doe de sjalot in een blender en voeg ook alle overige ingrediënten voor de gazpacho toe.
4. Mix tot je een gladde soep overhoudt.
5. Giet de soep door een zeef om eventuele velletjes op te vangen.
6. Breng de gazpacho op smaak met zout en peper en laat goed koud worden in de koelkast tot gebruik.
7. Maak ondertussen de kaneelcroutons.
8. Smelt de boter in een koekenpan of sauspantje en voeg de stukjes brood toe.
9. Roer tot de stukjes brood een goudbruine kleur krijgen en knapperig worden.
10. Bestrooi met de kaneel en laat even uitlekken op een stukje keukenpapier.
11. Stamp de pistachenoten tot kruim en zet opzij.
12. Serveer de gazpacho in diepe borden of in glaasjes.
13. Garneer met de extra kerstomaatjes, blokjes kakifruit en de kaneelcroutons.
14. Bestrooi met de pistachenoten en zeezoutvlokken en druppel er tot slot nog wat olijfolie overheen.

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