



Gazpacho van courgette en erwten met een kruidenomelet

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

⌚ 30 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 ciabatta afbakbrood
- 🍷 8 el olijfolie
- 🍷 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 🍷 1 courgette, in blokjes
- 🍷 400 g doperwten gedopt, vers of jonge kapucijners*
- 🍷 2 takjes munt
- 🍷 6 eieren
- 🍷 150 ml volle yoghurt
- 🍷 4 el kruiden vers, bijv. munt, peterselie, bieslook, grof gehakt

MATERIAAL: blender of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Scheur de ciabatta in stukken.
3. Doe het brood met 2 el olijfolie in een schaal en schep om.
4. Verdeel het brood over een bakplaat en bestrooi met 2 tl grof zeezout.
5. Bak het brood in 6-8 minuten goudbruin en krokant.
6. Verhit in een (soep)pan 2 el olijfolie.
7. Fruit hierin de knoflook 1 minuut.
8. Voeg de courgette en doperwten toe en bak 2 minuten zachtjes mee.
9. Schenk 1000 ml water in de pan en leg de muntblaadjes in de soep.
10. Laat de soep 6 minuten zachtjes koken.
11. Pureer de soep in een blender of gebruik de staafmixer.
12. Laat de soep afkoelen en zet 'm minimaal 2 uur in de koelkast.
13. Klop de eieren los met de yoghurt.
14. Voeg de kruiden met zout en peper naar smaak toe.
15. Bak met de resterende 4 el olijfolie en het eimengsel in een koekenpan 4 kleine omeletten.
16. Rol de omeletten op of klap ze dubbel.
17. Pureer de soep met de staafmixer of in de blender.
18. Breng de soep op smaak met zout en peper – wees niet te zuinig want we gebruiken geen bouillon!
19. Schep de soep in kommen.
20. Zet de kommen op een bord en leg naast elk een omelet.
21. Serveer met de krokante ciabatta.

* Reken voor ongedopte kapucijners of doperwten ruim 1 kilo voor 300-400 g erwten.

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

