



Gazpacho van doperwten met peterselie en munt

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 + 3 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 2 uien (gesnipperd)
- 🍴 3 teentjes knoflook (geperst)
- 🍴 500 g diepvriesdoperwten
- 🍴 1000 ml groentebouillon
- 🍴 1 bosje platte peterselie
- 🍴 2 takjes munt en munt (om te garneren)
- 🍴 ½ citroen (rasp en sap)

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit hierin de ui circa 5 minuten.
2. Voeg de knoflook toe en fruit nog 5 minuten mee.
3. Voeg de doperwten en twee derde van de bouillon toe en laat 10 minuten zachtjes koken.
4. Voeg de peterselie en munt toe.
5. Pureer met de staafmixer tot een romige soep, laat afkoelen en zet minimaal 3 uur in de koelkast.

Bereiding

6. Breng de soep op smaak met de citroenrasp, -sap, zout en peper.
7. Schenk de soep in kommetjes en garneer met extra munt en wat peper.

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

