



## Gazpacho van gegrilde tomaat met krokante kappertjes

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:

- 🍅 500 g tomaten (gehalveerd)
- 🍅 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 🍷 3 el olijfolie
- 🍷 ½ komkommer (in stukken)
- 🍷 150 ml groentebouillon
- 🍷 1 el balsamicoazijn
- 🍷 1 el zonnebloemolie
- 🍷 4 el kappertjes

**MATERIAAL:** bakkwastje, grillpan, blender, keukenpapier.

### ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de tomaten.
2. Bestrijk de helften met de olijfolie en grill ze rondom tot er grillstreepjes op staan.
3. Snijd intussen de komkommer in stukken en de knoflook grof.
4. Mix in een blender de komkommer, knoflook, azijn, bouillon en gegrilde tomaten tot een gladde soep.
5. Breng op smaak met zout en peper.
6. Dek af en zet minimaal 2 uur in de koelkast.
7. Verhit vlak voor serveren de zonnebloemolie in een koekenpan.
8. Giet de kappertjes af, dep ze droog en bak ze tot ze open staan en krokant zijn.
9. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
10. Serveer de gazpacho in glaasjes of diepe kommen en bestrooi met de kappertjes.

**TIP:** Als je soep over hebt, zet deze dan terug in de koelkast, morgen is deze net zo lekker, zo niet smaakvoller!

**BRON:** [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

