



Gazpacho van gele courgette

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

⌚ 15 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 1 snee witbrood
- 🌶️ ½ gele paprika
- 🧄 1 teen knoflook
- 🍅 3 tomaten
- 🥒 ½ komkommer
- 🍆 1 gele courgette
- 🍷 1 el witte wijnazijn
- 🌿 2 el milde olijfolie
- 💧 75 ml water

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de korst van het brood en snijd in blokjes.
2. Snijd de korstjes heel fijn.
3. Verwarm een koekenpan op middelhoog vuur zonder olie of boter en rooster het brood 3 minuten krokant, keer halverwege.
4. Maak de halve paprika schoon en snijd het vruchtvlees in stukjes.
5. Snijd de knoflook fijn.
6. Snijd de tomaten in kwarten.
7. Schil de halve komkommer en snijd in blokjes.
8. Snijd de courgette in blokjes van 1 cm.
9. Pureer het geroosterde brood, de paprika, knoflook, tomaat, komkommer, de helft van de courgette, de azijn, $\frac{3}{4}$ olie en het water met de staafmixer of blender tot een gladde soep.
10. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
11. Dek de gazpacho af met vershoudfolie en zet minimaal 1 uur in de koelkast.
12. Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak de rest van de blokjes courgette 4-5 minuten op middelhoog vuur.
13. Schep de courgette uit de pan.
14. Verhit de olie weer en bak de korstkruim 2-3 minuten tot lichtbruin en knapperig.
15. Verdeel de gele gazpacho over glazen en verdeel de korstkruim en de gebakken courgette erover.

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

BRON: ah.nl

