



Gazpacho van gele paprika

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

⌚ 20 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g stokbrood (zonder korst, van oud brood)
- 🍴 200 ml olijfolie
- 🍴 4 el witte wijnazijn
- 🍴 2 teentjes knoflook (geperst)
- 🍴 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 🍴 900 g gele paprika
- 🍴 1 ui
- 🍴 ½ tl kurkuma
- 🍴 ½ tl komijnpoeder (djinten)
- 🍴 bieslook (om te garneren)

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 170°C.
2. Week 100 gram stokbrood in 150 ml olijfolie en de azijn en laat 10 minuten staan.
3. Pureer het broodmengsel met de paprika's, ui, overige knoflook en specerijen tot een gladde soep. Breng op smaak met zout en peper.
4. Zet minimaal 2 uur in de koelkast.
5. Snijd intussen de rest van het brood in sneetjes en meng met de rest van de olijfolie en 1 teentje knoflook.
6. Bestrooi met de Parmezaanse kaas en rooster de crostini circa 8 minuten in de oven.
7. Bestrooi de soep met ringetjes bieslook en serveer met de kaascrostini.

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](https://www.boodschappen.nl)

