



## Gazpacho van groene paprika en komkommer

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 + 2 uur

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 2 groene paprika's
- 🍅 2 komkommers
- 🍅 1 middelgrote ui
- 🍅 100 ml water
- 🍅 15 g verse platte peterselie

**MATERIAAL:** blender of (krachtige) staafmixer

### ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de paprika's, verwijder de steelaanzet en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees grof.
2. Snijd de komkommers in stukken van ca. 3 cm.
3. Snijd de ui in parten.
4. Doe de paprika, komkommer, ui en het water in de blender en mix 3 minuten.
5. Hou 3 takjes peterselie apart, voeg de rest toe aan de blender en mix in 5 minuten tot een glad mengsel.
6. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
7. Giet de gazpacho in een grote kan, dek af en zet 2 uur in de koelkast.
8. Snijd de achtergehouden peterselie fijn.
9. Roer de gazpacho door, schenk in glazen, potjes of kommen en bestrooi met de peterselie.

**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](http://ah.nl)

