



Gazpacho van kikkererwten met croutons

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:

- 🍅 300 g tomaten
- 🍅 2 groene paprika's
- 🍅 2 rode paprika's
- 🍅 1 komkommer
- 🍅 1 middelgrote ui
- 🍅 800 g kikkererwten, blik, uitgelekt
- 🍞 6 sneetjes volkorenbrood
- 🍷 4½ el bio appelcider azijn
- 🌿 5½ el extra vierge olijfolie
- 💧 150 ml water

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tomaten grof.
2. Maak de paprika's schoon en snijd grof.
3. Schil de komkommer, verwijder de zaadlijsten en snijd grof.
4. Snijd de ui grof.
5. Spoel de kikkererwten onder koud stromend water en laat uitlekken, hou de helft apart.
6. Hou wat paprika en komkommer achter ter garnering.
7. Meng de groenten en de kikkererwten in een grote kom.
8. Scheur ⅓ van het brood in grove stukken en voeg toe.
9. Voeg de azijn en 2 el olie toe en breng op smaak met peper.
10. Laat de smaken minimaal 2 uur in de koelkast tot elkaar komen.
11. Snijd, voor het opdienen, de rest van het brood in blokjes van 1 cm.
12. Verhit een pan met 2 el olie en bak de blokjes brood 3 minuten tot lichtbruine en knapperige croutons.
13. Schep het groente-kikkererwtenmengsel in de blender, voeg het water toe en mix tot een gladde puree.
14. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
15. Zet minimaal 30 minuten in de koelkast tot gebruik.
16. Snijd de achtergehouden paprika en komkommer heel fijn.
17. Serveer de koude soep in kommen met de croutons en de achtergehouden kikkererwten, paprika en komkommer.
18. Besprenkel met de rest van de olie.

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

