



## Gazpacho van komkommer met gefrituurde 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

⌚ 15 minuten + 1 uur

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 sneeën witbrood (zonder korst)
- 🍷 4 el kappertjes
- 🍷 50 g pistachenoten (gepeld)
- 🍷 1 teentje knoflook
- 🍷 2 takjes peterselie en peterselie (om te garneren)
- 🍷 4 el olijfolie
- 🍷 2 komkommers (geschild, in blokjes)
- 🍷 1 el witte wijnazijn

**MATERIAAL:** blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer, keukenpapier

#### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd het brood in blokjes en bedrupeer met water.
2. Laat even staan.
3. Droog de kappertjes tussen keukenpapier.
4. Maal de pistachenoten met de knoflook, peterselie, een snuf zout en 1 el olijfolie in de keukenmachine tot een fijne pasta.
5. Voeg de komkommer en het geweekte brood toe en pureer in een aantal minuten helemaal glad.
6. Giet terwijl de machine loopt 200 ml ijskoud water erbij.
7. Breng de soep op smaak met zout en peper en klop nog 2 el olijfolie en de azijn erdoor.
8. Zet nog 1 uur in de koelkast.
9. Verhit de overige olijfolie in een koekenpan en bak hierin de kappertjes kort, tot ze openknappen.
10. Laat uitlekken op keukenpapier en garneer de soep ermee.
11. Bestrooi met extra peterselie.
12. Lekker met warm platbrood of pitabroodjes.

**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)

