



Gazpacho van komkommer met groene druiven – Yvette van Boven

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 + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 100 ml groentebouillon
- 🍷 1 dik sneetje wit brood, zonder korst
- 🍷 1 teentje knoflook, uit de pers
- 🍷 ½ trosje groene druiven, pitloos
- 🍷 1 komkommer, geschild en zonder zaad, klein gesneden
- 🍷 50 g amandelen, gerookt
- 🍷 125 ml slagroom
- 🍷 125 ml yoghurt
- 🍷 2-3 el witte wijnazijn
- 🍷 50 ml olijfolie extra vergine

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Giet de bouillon in een diep bord en week het brood er ± 5 minuten in.
2. Doe het natte brood in de blender.
3. Voeg de knoflook, druiven, komkommer en amandelen toe.
4. Maal alles mooi glad, dit duurt even, dus maal goed door.
5. Giet de slagroom, yoghurt en azijn er al mixend bij.
6. Giet op het laatst de olijfolie er langzaam bij.
7. Breng de soep pas op smaak met zout en peper als alle ingrediënten volledig zijn gemengd.
8. Zet dan nog even in de koelkast, minimaal 1 uur, om helemaal koud te laten worden.

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

BRON: deliciousmagazine.nl

