



Gazpacho van maïs en brood met feta

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:

- 🍴 2 el milde olijfolie
- 🍴 3 teentjes knoflook fijngesneden
- 🍴 600 g maïs, uit blik, uitgelekt
- 🍴 1000 ml groentebouillon
- 🍴 75 g oud wit brood of ciabatta zonder korst
- 🍴 chilipeper uit de molen, naar smaak
- 🍴 100 g feta
- 🍴 3 takjes platte peterselie grof gesneden
- 🍴 olijfolie extra vierge, om te besprenkelen
- 🍴 maïs stokbrood, voor erbij

MATERIAAL: blender of (krachtige) staafmixer, zeef

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiding

1. Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit de knoflook ± 2 minuten.
2. Houd een handje maïs apart voor garneren.
3. Schep de rest in de pan en bak 2 minuten mee.
4. Schenk de bouillon in de pan en breng aan de kook.
5. Scheur intussen het brood in stukjes en voeg toe aan de soep.
6. Laat 10 minuten zachtjes koken.
7. Neem de pan van het vuur, pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak met zout en gemalen chilipeper.
8. Laat de soep tot kamertemperatuur afkoelen.
9. Zet de soep nog minstens 2 uur in de koelkast om door en door koud te worden.
10. Zeef de soep eventueel voor een glad resultaat.
11. Schep de soep in kommen.
12. Verkruimel de feta boven de soep en bestrooi met de maïs, peterselie en extra chilipeper naar smaak.
13. Schenk nog een extra straaltje olijfolie in de soep en serveer met het brood.

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

