



Gazpacho van mais

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:

- 🍲 340 g mais (uit blik, uitgelekt)
- 🍲 ½ ui (gesnipperd)
- 🍲 1 teentje knoflook
- 🍲 ½ komkommer (in blokjes)
- 🍲 250 ml groentebouillon (afgekoeld)
- 🍲 2 el olijfolie extra vierge
- 🍲 3 takjes platte peterselie

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Houd 1 el maïs apart.
2. Pureer in de keukenmachine of met de staafmixer de rest van 1 uitgelekt blik maïs (340 g) met ½ gesnipperde ui, 1 teentje knoflook, ½ komkommer in blokjes, 250 ml afgekoelde groentebouillon, 2 el olijfolie extra vierge en 3 takjes platte peterselie.
3. Breng op smaak met het sap van ½ limoen, zout en peper.
4. Zet de soep minstens 1 uur in de koelkast om koud te worden.
5. Schenk ter plekke de soep in kleine glazen en garneer met de apart gehouden maïs en een toefje peterselie.

TIP 1: Voeg voor een dunnere gazpacho extra water toe. Voor een pittige soep voeg een paar druppels tabasco toe.

TIP 2: 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)

