



Gazpacho van mango en sinaasappel

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:

- 🍷 2 mango's (geschild, in stukjes)
- 🍷 300 ml sinaasappelsap
- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 1 komkommer (geschild, in stukjes, zonder zaadjes)
- 🍷 2 sjalotjes (gesnipperd)
- 🍷 2 teentjes knoflook (gepeld)
- 🍷 1 rode peper (fijnggehakt, zonder zaadjes)
- 🍷 2 el verse basilicum (gehakt)
- 🍷 enkele ijsblokjes

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Pureer mango met het sinaasappelsap, de olijfolie, de komkommer, de sjalotjes en de knoflook.
2. Schep de peper en de basilicum erdoor.
3. Koel de gazpacho goed en giet deze eventueel met enkele ijsblokjes in een thermoskan om mee te nemen naar een picknick.

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)

