



Gazpacho van Opperdoezer Ronde - Erik van Loo (van Parkheuvel)

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

⌚ 80 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 olijfolie
- 🍷 ½ venkel, in kleine blokjes gesneden
- 🍷 1 prei (witte gedeelte), in kleine blokjes gesneden
- 🍷 1 ui, fijn gesneden
- 🍷 1 reepje gerookte spek
- 🍷 1 laurierblad
- 🍷 1 takje tijm
- 🍷 1 takje rozemarijn
- 🍷 200 g Opperdoezer ronde, geschaafd en in 4 stukken gesneden
- 🍷 250 ml visbouillon
- 🍷 250 ml room
- 🍷 125 ml crème fraîche, en een beetje extra voor de opmaak
- 🍷 citroensap, naar smaak
- 🍷 Pernod, naar smaak
- 🍷 peper en zout
- 🍷 20-25 kleine Opperdoezer ronde
- 🍷 zeezout
- 🍷 Hollandse garnalen
- 🍷 doperwt scheuten of tuinkers

MATERIAAL: blender of (krachtige) staafmixer, puntzeef, ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit wat olijfolie in een soeppan en fruit de venkel, prei, ui en gerookte spek.
2. Breek het laurierblaadje en doe deze samen met de tijm en rozemarijn erbij.
3. Voeg de gesneden Opperdoezer Ronde toe en roer alles goed door elkaar.
4. Voeg de bouillon toe en zet het vuur lager.
5. Als laatste kunnen de room en crème fraîche erbij en laat alles vervolgens 30-45 minuten garen.
6. Als alles gaar is pureer je het geheel met een staafmixer.
7. Vervolgens zeef je het door een puntzeef en breng je het op smaak met wat citroensap, Pernod en flink wat peper en zout.
8. Laat het geheel afkoelen, minimaal 1 uur.
9. Verwarm de oven voor op 180°C.
10. Leg ondertussen 5-6 kleine Opperdoezer Ronde op een laag zeezout in een ovenschaal en zet deze 20-25 minuten in de oven.
11. Met een scherp mes maak je een kruis bovenop de Opperdoezer Ronde en knijp deze heel zacht een klein beetje open.

Maak het bord als volgt op:

12. Plaats de gepofte aardappelen op een diep bord.
13. Doe op elke Opperdoezer Ronde een klein beetje crème fraîche.
14. Voeg de Hollandse garnalen toe en schenk volgens de soep eroverheen en toef af met wat van de scheuten van de doperwten of tuinkers.

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

BRON: culy.nl

