



Gazpacho van Opperdoezer Ronde met pancetta

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

⌚ 30 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 6 bosuien
- 🍅 4 stengels bleekselderij
- 🍅 500 g Opperdoezer Ronde aardappelen
- 🍅 25 g ongezouten roomboter
- 🍷 100 ml Martini Bianco
- 💧 1000 ml kraanwater
- 🍗 3 kippenbouillontabletten
- 🥣 125 ml verse slagroom
- 🍖 50 g pancetta

MATERIAAL: blender of staafmixer, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de bosui in ringetjes.
2. Houd het donkergroene deel apart voor garnering.
3. Snijd de bleekselderij in boogjes.
4. Schil de aardappelen en snijd in gelijke stukjes.
5. Smelt de boter in een soeppan met dikke bodem.
6. Bak de bosui, bleekselderij en aardappel 2 minuten op middelhoog vuur zonder ze bruin te laten worden.
7. Voeg de martini bianco, het water en de kippenbouillontabletten toe en laat op laag vuur 20 minuten koken.
8. Neem de pan van het vuur, voeg de slagroom toe en pureer de soep met de staafmixer glad.
9. Laat minimaal 1 uur afkoelen in de koelkast.
10. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak de pancetta op middelhoog vuur in 3 minuten knapperig.
11. Keer halverwege.
12. Laat uitlekken op keukenpapier.
13. Snijd de achtergehouden bosui in ringetjes.
14. Verdeel de soep over kommen, garneer met bosui en verkruimel de pancetta erboven.

TIP 1: Je kunt de soep 1 dag van tevoren maken. Meenemen naar een picknick kan ook: schenk de koude soep voor vertrek in een thermosfles en verkruimel de pancetta ter plekke erover.

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: ah.nl

