



Gazpacho van paprika met kip en lente-ui

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 + 10 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 4 oranje of rode paprika's
- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 🍴 400 ml gezeefde tomaten of tomatenblokjes
- 🍴 300 ml kippenbouillon
- 🍴 1 el balsamicoazijn
- 🍴 2 plakjes diepvriesbladerdeeg (ontdooit)
- 🍴 2 el sesamzaad
- 🍴 200 g gerookte kipfilets (in smalle reepjes)
- 🍴 2 lente-/bosuitjes (in ringetjes)

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer, spiesen

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de ovengrill.
2. Week houten prikkers in water om verbranden te voorkomen.
3. Rooster de paprika's onder de grill tot het vel zwart begint te worden en laat de paprika's afkoelen in een afgedekte kom of plastic zak.
4. Verwijder het vel en hak de paprika's, zonder zaadjes, in stukjes.
5. Verhit de olie met de knoflook in een soeppan.
6. Voeg de paprika, tomaten, bouillon en azijn toe en verwarm tegen de kook aan.
7. Pureer de soep.
8. Laat afkoelen en zet tot gebruik in de koelkast.
9. Verwarm de oven voor op 200°C.
10. Snijd cirkels van circa 5 cm Ø uit het bladerdeeg.
11. Bestrijk ze met water en bestrooi met sesamzaad.
12. Snijd driehoekjes als bloemblaadjes uit de rest van het deeg en plak ze niet te dicht bij elkaar met water rondom de cirkels.
13. Steek er een satéprikker in als steeltje en bak de bloemen in de oven in 8-10 minuten goudbruin.
14. Roer de kip en bosui vlak voor het serveren door de soep.
15. Verdeel de soep over (hoge) bekertjes en steek er een bloemprikker in.

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

