



## Gazpacho van paprika met komkommer en citroengras

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:

- 🍷 1 groene paprika, schoongemaakt en in stukjes
- 🍷 1 gele paprika, schoongemaakt en in stukjes
- 🍷 ½ komkommer, geschild en in stukken
- 🍷 1 bosje koriander
- 🍷 2 takjes verse munt
- 🍷 40 g gember
- 🍷 1 tl gele currypasta
- 🍷 2 stengels citroengras, fijn gesneden
- 🍷 1 groot blik kokosmelk (400 ml)
- 🍷 scheutje water
- 🍷 scheutje vissaus
- 🍷 scheutje rijstazijn
- 🍷 sap van 2 limoenen
- 🍷 1 tl chili-olie (+ extra)
- 🍷 1 teentje knoflook

### voor de afwerking:

- 🍷 croutons (kant- en klaar of zelfgemaakt)
- 🍷 chili-olie
- 🍷 koriander

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

### ZO MAAK JE HET:

1. Mix de groene en gele paprika's in de blender.
2. Voeg ook de komkommer, koriander, munt, gember en currypasta toe aan de blender en mix.
3. Voeg vervolgens het citroengras, kokosmelk, water, vissaus, rijstazijn, limoensap, chili-olie en de knoflook toe en mix tot een gladde massa.
4. Proef en breng op smaak met zout, peper of de andere smaakmakers die je hebt gebruikt.
5. Laat de gazpacho volledig afkoelen in de koelkast.
6. Serveer de gazpacho met croutons en wat extra druppels chili-olie.

**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](http://culy.nl)

