



Gazpacho van paprika met tomaat en bleekselderij - Bloody Mary

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

⌚ 5 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 rode paprika, zaadlijsten verwijderd en in blokjes
- 🍴 500 g rijpe tomaten, in kwartjes en de harde steel verwijderd
- 🍴 ½ komkommer, geschild en in blokjes
- 🍴 1 teentje knoflook, gehakt
- 🍴 3 el wijnazijn
- 🍴 2 el extra vierge olijfolie
- 🍴 ½ tl suiker
- 🍴 zout & peper
- 🍴 75 ml wodka
- 🍴 2 tl tabasco
- 🍴 2 el worcestershiresaus
- 🍴 2 stengels bleekselderij

voor erbij:

- 🍴 olijfolie
- 🍴 ½ citroen, in schijfjes
- 🍴 zwarte peper

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Blend de paprika in de blender tot een pasta.
2. Voeg alle andere ingrediënten toe en mix tot een gladde gazpacho.
3. Proef en kruid af met zout, peper en suiker (naar smaak).
4. Giet in een schaal, dek af en laat minstens 1 uurtje koud worden in de koelkast.
5. Serveer de bloody mary gazpacho in kommen en maak af met een paar druppels olijfolie, een schijfje citroen en gemalen zwarte peper.
6. Een stengel bleekselderij staat leuk qua presentatie.

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

