



Gazpacho van perzik met munt

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

⌚ 10 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍑 4 perziken
- 🍋 2 limoenen
- 🌿 1 bakje verse munt
- 🍷 200 ml witte port
- 🥛 4 el crème fraîche

MATERIAAL: blender of staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de perziken.
2. Verwijder de pit en snijd het vruchtvlees in stukken.
3. Rasp de groene schil van de limoenen en pers de vruchten uit.
4. Houd 1 takje munt achter en doe de rest van de munt, alleen de blaadjes, met de perzik, het sap, de rasp en port in de blender en maal in 20 seconden tot een egale soep.
5. Laat de soep 1 uur koelen in de koelkast.
6. Verdeel de soep over glazen, schep in elk glas 1 el crème fraîche en garneer met een blaadje munt.

TIP: 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

