



## Gazpacho van perzik met sinaasappel

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 + 2 uur

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 6 rijpe perziken
- 🍷 2 laurierblaadjes
- 🍷 1 kaneelstokje
- 🍷 2 kruidnagels
- 🍷 400 ml sinaasappelsap
- 🍷 400 ml zoete witte wijn
- 🍷 4 el sinaasappellikeur
- 🍷 1 zakje vanillesuiker
- 🍷 125 ml crème fraîche

**MATERIAAL:** blender of staafmixer

### ZO MAAK JE HET:

1. Perziken ontvellen\*, pit verwijderen en vruchtvlees in parten snijden.
2. Partjes met laurierblad, kaneelstokje en kruidnagel in pan doen.
3. Sinaasappelsap en witte wijn erbij schenken en aan de kook brengen.
4. Vuur laag draaien en nog 10 minuten zachtjes laten koken.
5. Kruiden uit pan nemen en perziken met staafmixer pureren.
6. Likeur erdoor roeren en perziksoep laten afkoelen.
7. Koude soep afgedekt in koelkast door en door koud laten worden.
8. Vanillesuiker door crème fraîche roeren.
9. Soep over diepe borden verdelen.
10. In midden van elk bord een volle eetlepel vanillecrème scheppen.

\*Perziken en nectarines ontvellen is eenvoudig: kruis de onderkant van de vruchten in en trek het vel er met de punt van een scherp mesje af. Dompel minder rijpe vruchten eerst enkele tellen in kokend water, dan laat het vel makkelijker los.

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

