



## Gazpacho van pompoen en gele paprika

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

⌚ 20 minuten + 1 uur

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 1 groentebouillontablet
- 🍲 500 ml water
- 🍲 400 g koelverse pompoenstukjes
- 🍲 1 gele paprika
- 🍲 2 tomaten
- 🍲 1 ui
- 🍲 1 teen knoflook
- 🍲 3 el olijfolie extra vierge
- 🍲 2 el rode wijnazijn
- 🍲 3 ijsblokjes

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

#### ZO MAAK JE HET:

1. Breng de bouillontablet met het water aan de kook.
2. Voeg de pompoenstukjes toe en kook in ca. 15 minuten gaar.
3. Giet de pompoen af en bewaar het kookvocht.
4. Laat zowel het kookvocht als de pompoen afkoelen.
5. Halveer ondertussen de gele paprika in de lengte, verwijder de steelaanzet en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes.
6. Snijd de tomaten in blokjes en meng met de paprika.
7. Snipper de ui.
8. Doe  $\frac{2}{3}$  van het tomaten-paprikamengsel in de blender.
9. Doe 1 el ui samen met de pompoenstukjes, 100 ml van het kookvocht, de knoflook, olijfolie, azijn en ijsblokjes bij de groenten in de blender.
10. Mix tot een gladde massa.
11. Voeg eventueel extra kookvocht toe tot de gewenste dikte is bereikt.
12. Laat minimaal 1 uur koelen in de koelkast.
13. Verdeel over de glazen.
14. Serveer de rest van de groente en ui er apart bij zodat iedereen zelf zijn soepje kan garneren.

**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)

