



## Gazpacho van pruimen – Yvette van Boven

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:

- 🍷 3 rode pruimen bijv. Victoria's, gehalveerd en ontpit
- 🍷 ½ venkelknol, grof gehakt
- 🍷 ½ komkommer zonder schil, in blokjes
- 🍷 2 kurkdroge witte pistoletjes zonder korst, in blokjes (100 g)
- 🍷 2 tl korianderzaad, kort geroosterd
- 🍷 1 sjalot fijngesneden
- 🍷 2 tl chipotle in adobo pot\*
- 🍷 15 blaadjes basilicum + extra om te bestrooien
- 🍷 4 el olijfolie + extra voor erover
- 🍷 1 limoen, rasp en sap
- 🍷 handvol ijsblokjes
- 🍷 1 tl roze peperbessen, gekneusd
- 🍷 scheutje lekkere olijfolie

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

#### ZO MAAK JE HET:

1. Houd wat van de pruimen, venkel en komkommer apart voor de topping en snijd in kleine blokjes.
2. Doe de rest met de helft van de broodblokjes, de helft van het korianderzaad, de sjalot, de chipotle, de basilicum, 3 el olijfolie, de limoenrasp en -sap en de ijsblokjes in de blender en draai tot een supergladde soep.
3. Blijf even draaien totdat het helemaal glad is.
4. Zet ruim 1 uur in de koelkast om ijskoud te laten worden, zo kunnen de smaken zich ontwikkelen.
5. Bak intussen de rest van de broodblokjes in ± 1 el olie in een koekenpan al omscheppend goudbruin.
6. Schud op een bord en laat afkoelen.
7. Breng eventueel op smaak met zout.
8. Proef na een uur de soep opnieuw: heeft hij meer zuur (limoen)?, pit (chipotle)? of zout nodig?
9. Na het koelen wordt de smaak namelijk anders.
10. Pas de soep naar je smaak aan.
11. Hij kan ook wat zijn verdikt, voeg gerust een scheutje water toe en roer goed door.
12. Schenk de gazpacho in kommen en garneer met de peperbessen en alle apart gehouden toppings, want dit maakt de gazpacho interessant.
13. Voeg ook de krokante croutons en knisperende zaadjes erop.
14. Voor de frisheid verse basilicumblaadjes en voor de smeugheid is een scheutje peperige olijfolie erop is onontbeerlijk.

\* Chipotle in adobe zijn chipotlepepers in een rokerige tomatensaus. Te koop in de ruim gesorteerde supermarkt.

**TIP 1:** Gebruik in plaats van pruimen 1 kleine of iets meer dan een halve grote mango in blokjes.

**TIP 2:** Als je soep over hebt, zet deze dan terug in de koelkast, morgen is deze net zo lekker, zo niet nog smakelijker!

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

