



## Gazpacho van radijs met knoflookcroutons – Hugo Kennis

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

🕒 minuten + 2 uur

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 middelgrote uien
- 🍷 2 tenen knoflook
- 🍷 450 g radijsjes
- 🍷 500 g iets kruimige aardappelen
- 🍷 6 el milde olijfolie
- 🍷 2 groentebouillonblokjes
- 🍷 975 ml kokend water
- 🍷 1 afbakciabatta
- 🍷 5 g verse bieslook
- 🍷 50 g Parmezaanse kaas
- 🍷 30 g hazelnoten
- 🍷 250 ml verse slagroom

**MATERIAAL:** blender of (krachtige) staafmixer, bakplaat met bakpapier

#### ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de uien en snijd de knoflook fijn.
2. Verwijder het loof van de bosjes radijs, houd de helft hiervan apart en was goed onder koud stromend water.
3. De rest van het loof gebruik je niet.
4. Rasp de radijsjes grof, houd 1 radijsje per persoon apart.
5. Schil en snijd de aardappelen in blokjes van 2 cm.
6. Verhit 1 el van de olie in een soeppan en bak de ui 5 minuten op middelhoog vuur.
7. Voeg de helft van de knoflook, de geraspte radijs en aardappelblokjes toe en bak nog 5 minuten, schep af en toe om.
8. Voeg het water toe en verkruimel de bouillonblokjes erboven.
9. Roer door en laat 20 minuten op middelhoog vuur koken zonder deksel.
10. Verwarm ondertussen de oven voor op 200 °C.
11. Scheur de ciabatta in stukken van 1½ cm.
12. Schep om met 1 el olie en de rest van de knoflook.
13. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat en bak 10-15 minuten tot lichtbruin en knapperig, schep halverwege om.
14. Snijd ondertussen het loof van de radijs en de bieslook fijn.
15. Snijd de Parmezaanse kaas grof.
16. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster de hazelnoten 2-3 minuten op middelhoog vuur.
17. Doe het radijsloof, de bieslook, Parmezaanse kaas, hazelnoten en de rest van de olie in het hakmolentje van de staafmixer en maal tot een pesto.
18. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
19. Snijd de rest van de apart gehouden radijs in dunne plakjes.
20. Voeg de slagroom toe aan de soep en pureer met de staafmixer glad.
21. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
22. Zet de soep 2 uur in de koelkast.
23. Verdeel de soep over diepe borden.
24. Verdeel de helft van de croutons en de radijsplakjes erover.
25. Schep de pesto erover.
26. Serveer de rest van de croutons erbij.

**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)

