



Gazpacho van rode paprika met peterselieyoghurt

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

⌚ 15 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 295 g geroosterde paprika's (uitgelekt)
- 🍴 500 ml groentebouillon (afgekoeld)
- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 1 rode ui (gesnipperd)
- 🍴 1 tl komijn (gemalen)
- 🍴 3 el olijfolie extra vierge
- 🍴 2 el platte peterselie (fijngehakt)
- 🍴 4 el Griekse yoghurt

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Pureer met de staafmixer of in de keukenmachine 1 uitgelekte pot geroosterde paprika's (295 g) met 500 ml afgekoelde groentebouillon, 1 teentje knoflook, 1 gesnipperde rode ui, 1 tl gemalen komijn en 3 el extra vierge olijfolie.
2. Breng op smaak met zout en peper en zet minstens 1 uur in de koelkast om koud te worden.
3. Meng 2 el fijngehakte platte peterselie door 4 el Griekse yoghurt.
4. Schenk ter plekke de papriksoup in glazen of schaaltes.
5. Schep de peterselieyoghurt op de paprika gazpacho.

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

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

