



## Gazpacho van roma tomaten met mozzarella

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

⌚ 25 minuten + 4 uur

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 750 g Roma tomaten
- 🍷 4 el olijfolie
- 🍷 2 el balsamicoazijn
- 🍷 2 tl suiker
- 🍷 4 sneetjes oud witbrood
- 🍷 1 teentje knoflook
- 🍷 1 zakje verse basilicum
- 🍷 600 ml groentebouillon
- 🍷 150 g minibolletjes mozzarella
- 🍷 1 ciabatta brood of grissini (Italiaanse soepstengels)

**MATERIAAL:** blender of staafmixer, ovengrill, bakplaat, zeef

#### ZO MAAK JE HET:

1. Grill voorverwarmen.
2. Tomaten in lengte halveren en met snijvlak naar boven op bakplaat leggen.
3. Dressing roeren van olie, azijn en suiker en over tomaten sprenkelen.
4. Bakblik 10 cm onder grill schuiven en tomaten 10 minuten roosteren.
5. In de blender het brood met knoflook en  $\frac{3}{4}$  van basilicum grof pureren.
6. Bouillon erdoor mengen en alles in grote schaal schenken.
7. Vervolgens geroosterde tomaten met vocht in keukenmachine pureren en boven de bouillon door een zeef wrijven.
8. Soep laten afkoelen en in koelkast afgedekt in minstens 4 uur door en door koud laten worden.
9. Daarna mozzarellabolletjes droogdeppen met keukenpapier en in vieren snijden.
10. Mozzarella over soepkommen verdelen en ijskoude tomatensoep erin scheppen.
11. Garneren met rest van basilicum.
12. Lekker met ciabatta of grissini.

**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)

