



## Gazpacho van spinazie

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

⌚ 10 minuten + 2 uur

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 groentebouillonblokje
- 🍷 400 g spinazie (panklaar)
- 🍷 1 avocado (in blokjes)
- 🍷 ½ bosje basilicum
- 🍷 1 teentje knoflook (gehakt)
- 🍷 75 g feta (verkruid)
- 🍷 2 el olijfolie extra vergine

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

#### ZO MAAK JE HET:

1. Verkruid het bouillonblokje in 600 ml koud water.
2. Houd 10 spinazieblaadjes apart en snijd ze in fijne reepjes.
3. Leg in de koelkast.
4. Pureer de rest van de spinazie met de bouillon, avocado, basilicum en knoflook in de blender tot een gladde soep.
5. Breng op smaak met peper en eventueel een snufje zout.
6. Laat afgedekt in de koelkast in minimaal 2 uur helemaal koud worden.
7. Schep de soep in ijskoude glazen en garneer met de feta naar smaak, overige spinazie en een straaltje olijfolie.

**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)

