



Gazpacho van tomaat en groene paprika

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 + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 4 sneetjes brood, zonder korstjes
- 🍴 750 g tomaten
- 🍴 2 teentjes knoflook
- 🍴 ½ groene paprika, in blokjes
- 🍴 60 ml extra vergine olijfolie
- 🍴 2 el witte wijnazijn of citroensap
- 🍴 Snuf gemalen komijn
- 🍴 2 tl zout

als garnering:

- 🍴 1 tomaat, zonder zaadjes, fijngesneden
- 🍴 ½ komkommer, geschild en fijngesneden
- 🍴 1 kleine witte ui, fijngesneden
- 🍴 fijngesneden groene peper, naar smaak

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tomaten in parten.
2. Pureer in een blender of keukenmachine.
3. Druk het sap en de pulp door een hele fijne zeef en gooi de velletjes en zaden weg.
4. Scheur de sneetjes korstloos brood in stukjes, doe in een kom en zet onder koud water.
5. Laat weken tot de stukjes helemaal zacht zijn.
6. Knijp daarna het water uit het brood en doe de broodmassa in een blender of keukenmachine met de 2 teentjes knoflook.
7. Meng tot een gladde massa.
8. Doe de tomatenpuree van de eerste stap, de blokjes groene paprika, komijn en zout bij de blender waar het brood met de knoflook in zit.
9. Blend kort door.
10. Terwijl de blender draait, voeg je de olie in een trage straal toe.
11. Doe de azijn (of citroensap) erbij en zo'n 100 ml koud water.
12. Proef nu om de smaak te checken (moet er nog iets bij?) en beoordeel de consistentie.
13. Is -ie te dik, dan kun je er nog meer koud water bij doen.
14. Doe de gazpacho in een schenkan en zet minimaal 2 uur in de koelkast totdat je 'm serveert.
15. Om te serveren, giet je de gazpacho in kleine kommetjes of glaasjes.
16. Experimenteer bijvoorbeeld eens met Martini-glazen!
17. Garneer elk kommetje of glaasje met de fijngesneden groene peper, komkommer, ui en tomaat.
18. Je kunt natuurlijk ook voor een andere garnering gaan; peterselie of koriander werken ook perfect.

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

BRON: culy.nl

