



## Gazpacho van tomaten met muntolie

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

⌚ 30 minuten + 1 uur

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 3 el olijfolie
- 🍴 1 ui (gesnipperd)
- 🍴 1 blik tomatenblokjes
- 🍴 300 ml groentebouillon
- 🍴 ijsblokjes
- 🍴 1 teentje knoflook (geperst)
- 🍴 1 el witte wijnazijn
- 🍴 12 muntblaadjes (om te garneren)

#### voor de muntolie

- 🍴 ½ bosje munt
- 🍴 4 el olijfolie

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

#### ZO MAAK JE HET:

##### Voorbereiden

1. Verhit 1 el olie in een hapjespan en fruit hierin de ui minimaal 5 minuten op een lage stand.
2. Voeg de tomatenblokjes en bouillon toe en kook de soep minimaal 15 minuten op een lage stand.
3. Laat afkoelen.
4. Maal de munt en olie met een staafmixer helemaal fijn en houd apart.

##### Bereiding

5. Pureer de afgekoelde soep in de blender met een handje ijsblokjes, de knoflook, azijn en overige olijfolie tot een gladde soep.
6. Zet minimaal 1 uur in de koelkast.
7. Breng op smaak met zout en peper en verdeel over kommen.
8. Bedruppel met de muntolie, garneer met nog wat muntblaadjes en serveer direct.
9. Lekker met stokbrood.

**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](http://boodschappen.nl)

