



Gazpacho van venkel met amandel en knoflook-crumble

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:

- 🍴 400 g venkel
- 🍴 200 g blanke amandelen
- 🍴 2 tenen knoflook
- 🍴 2 sneetjes wit brood, zonder korst
- 🍴 2 tl olijfolie
- 🍴 extra vierge olijfolie

MATERIAAL: blender, zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd 350 g venkel grof; bewaar het groen.
2. Maal de venkel met 200 ml water fijn in de keukenmachine.
3. Schenk de venkelpuree door een zeef en druk met een lepel zoveel mogelijk vocht eruit.
4. Voeg de amandelen, 1 teen knoflook, 1 snee brood en 400 ml koud water toe aan het venkelvocht.
5. Pureer in 2-3 minuten tot een gladde soep.
6. Voeg naar smaak zout toe en zet de soep minstens 1 uur in de koelkast om goed koud te laten worden.
7. Maal intussen de tweede snee brood fijn.
8. Verhit in een koekenpan de olijfolie.
9. Bak het broodkruim goudbruin en krokant.
10. Pers of rasp de laatste teen knoflook boven het brood en bak nog 1 minuut mee.
11. Voeg zout naar smaak toe.
12. Schaaf de rest van de venkel ragfijn.
13. Hak het bewaarde venkelgroen fijn.
14. Schenk de soep in kommen.
15. Garneer met de geschaafde venkel, wat knoflook-crumble, het venkelgroen en een straaltje extra vierge 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: deliciousmagazine.nl

