



Gazpacho van venkel met gele paprika en witte kaasblokjes

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 + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ venkelknol
- 🍷 1 gele paprika
- 🍷 1 blikje mais
- 🍷 100 g winterpeen
- 🍷 125 ml wortelsap
- 🍷 100 g witte kaasblokjes
- 🍷 100 ml droge witte wijn
- 🍷 2 tl gemalen komijn

MATERIAAL: blender of staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de onderkant van de venkelknol en snijd de venkel in stukken.
2. Verwijder de zaadlijsten van de paprika en snijd het vruchtvlees in stukken.
3. Doe de venkel, paprika, mais, winterpeen en zout in een blender of hoge beker.
4. Schenk er de wortelsap bij.
5. Verkruimel de witte kaasblokjes. Houd een ¼ achter en voeg de rest met de wijn en komijn toe aan de blender.
6. Maal in de blender of met een staafmixer tot een egale soep.
7. Koel voor minimaal 1 uur in de koelkast.
8. Serveer en garneer met de achtergehouden feta.

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

