



## Gazpacho van watermeloen en avocado – Gazpacho Ibiza van Sergio Herman

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 + 2 uur

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 3 kleine komkommers
- 🍅 4 tomaten, ontveld
- 🍅 ½ teentje knoflook
- 🍅 2 stengels bleekselderij
- 🍅 250 g watermeloen
- 🍅 fijn zeezout en versgemalen witte peper
- 🍷 2-3 el cabernet-sauvignon azijn of wijnazijn
- 🍷 5 el + extra arbequina-olijfolie of extra vergine olijfolie
- 🍌 1 zoete ui
- 🥑 1 avocado
- 🌻 1 el zonnebloempitten
- 🎃 1 el pompoenpitten
- 🍊 1 citroen, rasp en sap
- 🍞 1 snee wit zuurdesembrood
- 🧂 fleur de sel
- 🧂 zout

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

#### ZO MAAK JE HET:

1. Schil 1 komkommer.
2. Maal in de blender 3 ontvelde tomaten met de knoflook, de bleekselderij, 200 g watermeloen en de geschilde komkommer.
3. Kruid met zout en peper en verfris met de cabernet-sauvignon azijn.
4. Voeg 5 el olijfolie toe wrijf het mengsel door een zeef.
5. Koel minimaal 2 uur in de koelkast.
6. Snijd de overige komkommers in fijne plakjes.
7. Pel de zoete ui en halveer hem.
8. Snijd 1 helft in dunne halve maantjes en de andere helft fijn.
9. Halveer de avocado, verwijder de pit en de schil en snijd in dunne plakjes.
10. Snijd de overige tomaat in blokjes en meng er 2 el fijngesneden ui doorheen.
11. Verhit 1 el olijfolie in een pan.
12. Rooster de zonnebloem- en pompoenpitten en kruid met fleur de sel.
13. Hak de pitten grof en meng door het tomaat-uienmengsel.
14. Kruid met fleur de sel en witte peper en voeg 2 el olijfolie toe.
15. Verfris met wat citroenrasp en -sap.
16. Kruid de komkommer- en de avocadoplakjes met witte peper en fleur de sel en besprenkel met wat olijfolie.
17. Leg ze dakpansgewijs over elkaar en schik ze in de curve van een diep bord. Laat het midden vrij.
18. Snijd de korst van het zuurdesembrood en scheur het brood in stukjes.
19. Bak het brood in 2 el olijfolie en kruid met fleur de sel.
20. Schenk de gazpacho in het midden van de diepe borden en zorg ervoor dat hij mooi tot aan de rand van de groentekrans komt.
21. Schik hierop de tomatentartaar.
22. Verdeel de halve maantjes van zoete ui over de groentekrans.
23. Druppel wat olijfolie over de gazpacho en verdeel er de stukjes brood overheen.

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

