

GAZPACHO

Gazpacho is een traditionele, koude Spaanse soep gemaakt van rauwe, gepureerde groenten. Het is het ultieme verfrissende gerecht voor warme zomerdagen, omdat de soep niet gekookt hoeft te worden.

Een klassieke Andalusische gazpacho bestaat uit de volgende verse ingrediënten:

- 🍅 **Rijpe tomaten:** De belangrijkste basis voor de smaak en de rode kleur.
- 🍅 **Komkommer:** Zorgt voor een extra frisse en lichte textuur.
- 🍅 **Groene, gele of rode paprika:** Geeft body en een milde, kruidige smaak aan de soep.
- 🍅 **Knoflook en ui:** Essentiële Spaanse smaakmakers voor een pittige ondertoon.
- 🍅 **Olijfolie (extra vierge):** Maakt de soep romig en bindt de ingrediënten.
- 🍅 **Azijn (sherry- of rode wijnazijn):** Geeft het gerecht zijn karakteristieke frisse zuurgraad.
- 🍅 **Oud witbrood:** Wordt traditioneel mee geblend om de soep dikker te maken.



Het maken van gazpacho is ontzettend eenvoudig en kost je minder dan 15 minuten:

- 🍅 **Snijden:** Snijd alle groenten en het brood in grove stukken.
- 🍅 **Blenden:** Doe de groenten, het brood, de knoflook, olijfolie en azijn in een blender. Mix tot een gladde, egale massa.
- 🍅 **Op smaak brengen:** Voeg zout, peper en eventueel een beetje water toe als de soep te dik is.
- 🍅 **Koelen:** Zet de soep minimaal twee uur in de koelkast. Gazpacho smaakt het allerbeste als hij ijskoud geserveerd wordt.

Je serveert gazpacho traditioneel in een kom of glas met een garnering van fijngesneden blokjes komkommer, paprika en een scheutje olijfolie.

Wil je eens iets anders proberen? Tegenwoordig zijn er ook populaire moderne varianten, zoals een fruitige watermeloengazpacho of een ajo blanco (een witte variant op basis van amandelen en knoflook).

Wil je aan de slag met een specifiek recept, lees dan hieronder verder.

Voor circa 1 liter gazpacho:

Kies je hoofdingrediënt:

- 6 rijpe tomaten
- 2 komkommers
- 4 rode paprika's, geroosterd
- 2 avocado's en 100 ml water
- 1 kleine bloemkool, gekookt
- 1 kilo meloen

Kies je 2e ingrediënt:

- 1 komkommer
- 3 rijpe tomaten
- 2 rode paprika's, geroosterd
- 1 avocado
- 500 g pitloze groene druiven
- 500 g perziken
- 500 g aardbeien

Kies je bindmiddel (100 gram)

- wit brood
- onbewerkte noten

Kies je vloeistof (100 ml):

- olijfolie en azijn
- plantaardige drink
- water
- witte wijn

Smaakmakers (optioneel, naar smaak):

- 1 kleine rode ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijn geperst
- ½ citroen, sap en rasp
- 2 tl tabasco
- 2 cm verse gember, geraspt

Mogelijke toppings (100 gram):

- cherrytomaatjes
- komkommer, geschild
- zongedroogde tomaatjes
- mango, geschild
- aardbeien
- geitenkaas
- feta
- handje pitten en zaden
- handje verse groene kruiden

