



## Gazpacho met krab

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 el olijfolie
- 🍴 1 rode ui grof gesneden
- 🍴 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 🍴 1 jalapeñopeper\* of groene peper fijngesneden
- 🍴 400 g tomaatblokjes, blik
- 🍴 ½ tl oregano, gedroogd
- 🍴 ½ tl komijnpoeder (djinten)
- 🍴 1 tl paprikapoeder\*, gerookt
- 🍴 ¼ tl chilivlokken\*, gedroogd
- 🍴 1 tl suiker, fijn
- 🍴 500 ml kippen- of groentebouillon
- 🍴 1 el sherry- of rode wijnazijn
- 🍴 6 tortilla's, mais of tarwe
- 🍴 zonnebloemolie voor het frituren
- 🍴 200 g krab\*\* vers, gekookt
- 🍴 Handje korianderblaadjes
- 🍴 1 avocado, in blokjes
- 🍴 limoenpartjes

**MATERIAAL:** blender of staafmixer, keukenpapier

#### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur.
2. Bak de ui, knoflook en jalapeñopeper 1-2 minuten tot ze zacht zijn.
3. Voeg de tomaat, oregano, specerijen, suiker, wat zout en peper en de bouillon en azijn toe.
4. Breng aan de kook en laat in 10 minuten iets inkoken op laag vuur.
5. Laat de soep iets afkoelen en pureer hem in delen glad.
6. Laat de soep door en door koud worden in de koelkast, minimaal 2 uur.
7. Snijd 2 tortilla's in dunne repen.
8. Verhit de zonnebloemolie in een grote (frituur)pan tot 190°C (een blokje brood bakt in 30 sec. bruin als de olie heet genoeg is).
9. Frituur de tortillarepen in ± 1 minuut goudbruin en knapperig.
10. Laat uitlekken op keukenpapier.
11. Schep de soep in diepe borden of kommen.
12. Verdeel de krab, tortillarepen, korianderblad en avocado erover.
13. Rooster de resterende 4 tortilla's en serveer ze bij de soep, samen met de limoenpartjes om erover uit te knippen.

\* Verse jalapeñopepers zijn online te koop en soms bij de supermarkt. Ingemaakt zijn ze in pot verkrijgbaar bij de supermarkt. Gerookt paprikapoeder (pimentón de la vera) is te koop bij delicatessen- en kookwinkels en via internet, vervang het evt. door gewoon paprikapoeder. Of neem cayennepeper als alternatief.

\*\* Te koop bij goed gesorteerde viswinkels, vervang het evt. door kreeftenvlees, garnalen of wat krab uit blik.

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

