



Gazpacho van courgette en citroen met zalm

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

⌚ 35 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 150 g zalmfilet
- 🍴 1 sjalot
- 🍴 2 citroenen
- 🍴 2 el olijfolie, mild
- 🍴 2 tenen knoflook, fijngemaakt
- 🍴 2 courgettes, in blokjes
- 🍴 950 ml groentebouillon
- 🍴 8 broodjes, klein
- 🍴 125 ml crème fraîche
- 🍴 75 g jonge kaas, geraspt
- 🍴 1 lente-ui, in ringetjes
- 🍴 3 el tuin- of rucola cress, van het bed geknipt

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de zalmfilet en de sjalot in dunne reepjes.
2. Verdeel over de bodem van een diep bord.
3. Knijp er 1 citroen boven uit, schep om en dek het bord af met plastic folie.
4. 'Gaar' de zalm afgedekt 1 uur in de koelkast.
5. Verwarm de oven voor op 220°C.
6. Verhit de olijfolie in een (soep)pan.
7. Fruit de knoflook 1 minuut.
8. Schep de courgetteblokjes erdoor en bak 5 minuten op laag vuur zonder te kleuren.
9. Schenk de bouillon erbij en breng de soep aan de kook.
10. Kook de soep 10 minuten zachtjes.
11. Laat de soep afkoelen en zet deze minimaal 2 uur in de koelkast.
12. Snijd, vlak voor het opdienen, de kapjes van de broodjes en hol ze uit.
13. Meng de crème fraîche met de kaas, lente-ui, zout en peper naar smaak.
14. Vul de broodjes ermee.
15. Bak de broodjes in de voorverwarmde oven in 6 minuten goudbruin.
16. Pureer intussen de soep met de staafmixer grof; zorg dat de soep ook wat blokjes courgette heeft voor een lekkere bite.
17. Voeg het sap van de laatste citroen met peper naar smaak toe.
18. Schep de soep in diepe borden of kommen.
19. Leg de zalmfilet met de sjalot in de soep.
20. Bestrooi met de cress en serveer met de gratin broodjes.

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

