



Gazpacho van groene paprika met avocado en garnalen

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

⌚ minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 groene paprika
- 🍴 1 bosje bosui
- 🍴 2 komkommers
- 🍴 1 eetrijpe avocado
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 25 ml witte wijnazijn
- 🍴 5 ijsklontjes
- 🍴 25 ml extra vierge olijfolie
- 🍴 ½ tl groene tabasco
- 🍴 100 g gekookte en gepelde garnalen

MATERIAAL: blender of staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de paprika en de bosui in stukken.
2. Schil de komkommers en snijd in stukken.
3. Snijd de avocado doormidden.
4. Verwijder de pit en schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil.
5. Doe de paprika, bosui en knoflook in een blender en pureer glad.
6. Voeg de komkommer, avocado, azijn en ijsklontjes toe, breng op smaak met peper en eventueel zout.
7. Pureer tot een egale soep.
8. Roer de olie en tabasco erdoor.
9. Zet 1 uur in de koelkast.
10. Verdeel de soep over kommen en garneer met de garnalen.

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

