



Gazpacho van komkommer met appel en 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

⌚ 25 minuten + 3 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 komkommers
- 🍷 1 groene appel (fijn gesneden)
- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 🍷 1 sjalot (gesnipperd)
- 🍷 1 stengel bleekselderij (in fijne boogjes)
- 🍷 1 el citroensap
- 🍷 100 ml groentebouillon
- 🍷 100 ml magere yoghurt
- 🍷 cayennepeper of paprikapoeder
- 🍷 200 g gerookte zalm
- 🍷 2 el dille of platte peterselie (gehakt)
- 🍷 soepstengels

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de komkommers, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
2. Halveer de appel, verwijder het klokhuis en snijd in kleine stukken.
3. Verhit de olijfolie en fruit hierin de knoflook en sjalot.
4. Voeg de gesnipperde bleekselderij en $\frac{2}{3}$ van de komkommerblokjes, de appel, het citroensap, de bouillon, yoghurt en een snufje cayennepeper toe en verwarm zonder te koken.
5. Pureer de soep in een blender of keukenmachine.
6. Snijd de helft van de zalm in smalle reepjes en snijd de rest van de zalm in brede repen.
7. Zet de soep afgedekt minimaal 3 uur in de koelkast.
8. Serveer de soep in glaasjes.
9. Verdeel de rest van de komkommer, de smalle zalmreepjes en 1 el dille erover.
10. Wikkel de brede zalmrepen om de soepstengels en bestrooi met de rest van de dille.
11. Serveer bij de soep.

TIP: Als je soep over hebt, zet deze dan terug in de koelkast, morgen is deze net zo lekker, zo niet nog smakelijker!

BRON: boodschappen.nl

