



## Gazpacho van komkommer met knoflookgamba's

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

⌚ 20 minuten + 1 uur

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2½ komkommer, geschild
- 🍴 300 ml Griekse yoghurt
- 🍴 75 ml crème fraîche
- 🍴 300 ml kippenbouillon
- 🍴 2-3 tabasco druppels
- 🍴 1 tl zeezout
- 🍴 2 el munt gehakt, vers
- 🍴 2 el bieslook gehakt, vers
- 🍴 2 el dille gehakt, vers

#### voor de knoflookgamba's

- 🍴 60 ml olijfolie
- 🍴 400 g gamba's middelgroot, rauw, gepeld, met de staart eraan
- 🍴 4 tenen knoflook in plakjes
- 🍴 1 rode chilipeper klein, zaadjes verwijderd, in dunne reepjes
- 🍴 3 el bladpeterselie gehakt

**MATERIAAL:** blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

#### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd 2 komkommers in de lengte doormidden en schraap de zaadlijsten eruit.
2. Hak ze grof en pureer met de yoghurt, crème fraîche, bouillon, tabasco, zout en alle kruiden in de keukenmachine.
3. Doe in een kom, dek af en zet in de koelkast, minimaal 1 uur.
4. Snijd met een dunschiller lange repen van de overgebleven halve komkommer en zet weg.
5. Verhit voor de knoflookgamba's de olie in een pan op middelhoog vuur.
6. Doe de gamba's, knoflook en chilipeper erbij en bak tot de gamba's net gaar zijn.
7. Breng op smaak en meng de peterselie erdoor.
8. Leg in iedere kom wat gamba's, schep de soep eromheen en garneer met de komkommerrepen.
9. Breng op smaak met peper.

**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)

