



## Gazpacho van koolrabi met grote 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

⌚ 30 minuten + 2 uur

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g koolrabi met blad
- 🍴 100 g grote garnalen, voorgekookt
- 🍴 950 ml tuinkruidenbouillon, van tablet
- 🍴 100 ml slagroom

**MATERIAAL:** staafmixer, fijne zeef

### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de stelen met het blad van de koolrabi en schil de knol eventueel.
2. Snijd de koolrabi in blokjes en breng met de bouillon aan de kook.
3. Kook de koolrabi zachtjes in 15-20 minuten gaar.
4. Neem de pan van het vuur, pureer de koolrabi en schenk de soep door een fijne zeef.
5. Voeg de slagroom toe en breng de soep goed op smaak met zout en versgemalen peper.
6. Laat de soep afkoelen tot kamertemperatuur en zet 'm daarna minstens 2 uur, liever nog een dag, in de koelkast om door en door koud te worden.
7. Snijd een paar koolrabibladen in ragfijne reepjes.
8. Schenk de soep in mooie glazen of een diep bord en bestrooi met het koolrabiblad en de grote 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:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

