



Frisse gazpacho

Een ijskoude Spaanse tomatensoep, boordevol verse groenten. Verfrissend op een warme dag en in een handomdraai klaar zonder koken.

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

4

CATEGORIE

Soep

Ingrediënten

- 1 kg rijpe tomaten
- 1 komkommer
- 1 rode paprika
- 1 teentje knoflook
- 1 sneetje oud witbrood (optioneel)
- 4 el olijfolie, plus extra om af te werken
- 2 el rode wijnazijn
- peper en zout
- enkele blaadjes basilicum

Bereidingswijze

- 1.** Was de tomaten en snijd ze grof in stukken. Schil de komkommer en snijd hem grof. Verwijder de zaadlijsten van de paprika en snijd haar in stukken. Pel de knoflook.
- 2.** Houd een klein deel van de komkommer en de paprika apart. Snijd deze achteraf fijn als garnituur.
- 3.** Doe de tomaten, komkommer, paprika en knoflook in een hoge mengbeker of blender. Voeg de olijfolie, de rode wijnazijn en een flinke snuif peper en zout toe. Voeg eventueel het oude brood toe voor een dikkere structuur.
- 4.** Mix alles gedurende ongeveer 2 minuten tot een gladde massa.
- 5.** Passeer de soep door een fijne zeef voor een fluweelzachte textuur. Proef en kruid bij naar smaak.
- 6.** Dek de soep af en zet haar minstens 2 uur in de koelkast tot ze goed koud is.
- 7.** Schep de gazpacho in diepe kommetjes. Werk af met de fijngesneden komkommer en paprika, een scheutje olijfolie en enkele blaadjes basilicum.

Tip

Gebruik de rijpste tomaten die je kan vinden. Hoe zoeter en vleziger de tomaat, hoe meer smaak de gazpacho krijgt. Trostomaten of San Marzano werken uitstekend.

Dranktip

Zero Sugar Rosé (Pure the Winery) Droge rosé (negrette), kersenroze met fruitige en bloemige tonen. Veelzijdig en zomers fris. Suikervrij en 0 g suiker. Pure the Winery is gespecialiseerd in suikervrije wijnen, perfect voor een diabetesdieet. Bekijk deze wijn bij Pure the Winery