



Gazpacho andaluz met komkommer

Een frisse, koude tomatensoep uit Andalusië, ideaal voor warme dagen. Zacht van olijfolie en levendig van sherryazijn.

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

4

CATEGORIE

Soep

Ingrediënten

- 1 kg rijpe tomaten
- 1 komkommer (ca. 300 gr)
- 1 groene paprika (ca. 150 gr)
- 1 teentje knoflook
- 50 gr oud witbrood, zonder korst
- 60 ml extra vierge olijfolie, plus extra om te besprenkelen
- 2 el sherryazijn
- zout naar smaak
- 100 tot 200 ml koud water

Bereidingswijze

1. Snijd de tomaten, de komkommer en de groene paprika grof.
2. Breek het oude witbrood in stukken en week het 5 minuten in een bodempje koud water. Knijp het daarna lichtjes uit.
3. Doe de tomaten, komkommer, paprika, knoflook en het geweekte brood in een hoge mengkom of blenderkruik.
4. Voeg de olijfolie, de sherryazijn en een flinke snuf zout toe.
5. Mix alles met een staafmixer of in een blender tot een gladde massa.
6. Voeg het koude water scheutje per scheutje toe en mix telkens mee tot je de gewenste, licht vloeibare dikte bekomt.
7. Wrijf de soep door een fijne zeef voor een extra gladde textuur. Dit is optioneel maar geeft een verfijnd resultaat.
8. Proef en kruid bij met extra zout of sherryazijn naar smaak.
9. Dek de kom af en zet de gazpacho minstens 2 uur in de koelkast tot hij goed gekoeld is.
10. Serveer in gekoelde kommen of glazen met een scheutje extra vierge olijfolie.

Tip

Gebruik uitsluitend volledig rijpe, smakelijke tomaten zoals coeur de boeuf of roma. Waterige wintertomaten geven een flauwe gazpacho. Zet ook de kommen of glazen vooraf even in de koelkast zodat de soep bij het serveren echt koud blijft.

Lekker met

Serveer met kleine schaalpjes fijngesneden tomaat, komkommer en paprika als klassieke garnituur, zodat iedereen zelf kan afwerken.

Dranktip

Een goed gekoelde droge fino- of manzanillasherry uit Andalusië sluit perfect aan bij de friszure tonen van de soep.