



4-6 personen



zeer eenvoudig



15 min. voorbereiding



2 uur koelen

Gazpacho (koude soep)

Benodigheden 1-1½ liter

1 kg rijpe tomaten
(tros- of Romatomaten)
1 komkommer
1 rode paprika
1-2 teentjes knoflook
1 kleine rode ui of sjalot
4-6 el extra vierge olijfolie
appelazijn of citroensap
zeezout en zwarte peper
smaakmakers en garnering,
zie recept

Dit recept is mogelijk gemaakt door De Nieuwe Graanschuur, Bloemendalsestraat 19 in Amersfoort

Gazpacho is een traditionele Spaanse soep van rauwe groenten en kruiden, meestal met tomaat. Deze soep wordt niet verwarmd en wordt koud gegeten. Heerlijk verfrissend en supergezond.

1. Was de groenten goed af met koud water. De soep wordt immers niet gekookt.
2. Snijd de groenten in stukjes, schil eventueel de komkommer om een meer rode kleur van de gazpacho te behouden.
3. Meng alle (rauwe) ingrediënten in een blender/met staafmixer. Voeg appelazijn naar smaak toe.
4. Breng de gazpacho op smaak met zout en peper. Mix er eventueel nog stukjes oud zuurdesembrood doorheen voor extra binding. Ook eventuele smaakmakers mix je mee.
5. Laat de soep ca. 2 uur goed koud worden in de koelkast.
6. Serveer de gazpacho als voorgerecht (4-6 personen) of in kleine glaasjes met garnering als amuse (10-12 personen).

Toppings: Kleine blokjes komkommer, paprika, tomaat of bosui. Croutons of pompoenpitten.

Smaakmakers: Zoete twist: watermeloen of aardbei. Friszuur: citroen of appelciderazijn. Kruidig: basilicum, munt, peterselie of koriander. Pittig: rode peper, cayennepeper of extra knoflook.

Recept van onze cateraar Monique Postma, [instagram.com/puuroptafel](https://www.instagram.com/puuroptafel)