



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 look
- 1 sneetje oud witbrood (optioneel)
- 4 el olijfolie
- 2 el rode wijnazijn
- peper en zout
- enkele blaadjes basilicum

Bereidingswijze

1. Was de tomaten en snijd ze in stukken. Schil de komkommer en snijd ze grof. Verwijder de zaadlijsten van de paprika en snijd ze in stukken. Pel de look.
2. Houd een klein deel van de komkommer en paprika apart om later fijn te snijden als garnituur.
3. Doe alle groenten met de look in een hoge beker of blender. Voeg de olijfolie, de azijn, peper en zout toe.
4. Mix alles glad gedurende 2 minuten. Voeg eventueel het oude brood toe voor een dikkere structuur en mix opnieuw.
5. Passeer de soep door een zeef voor een fluweelzachte textuur. Proef en kruid eventueel bij.
6. Zet minstens 2 uur in de koelkast tot ze goed koud is.
7. Schep in kommetjes, werk af met de fijngesneden groenten, een scheutje olijfolie en wat basilicum.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)