



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
- 1 groene paprika
- 1 teentje look
- 50 gr oud witbrood
- 60 ml olijfolie
- 2 eetlepel sherryazijn
- 1 snuifje zout
- 200 ml koud water

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de tomaten, de komkommer en de paprika grof en doe ze in een hoge kom.
- 2.** Week het oude brood kort in wat water en voeg het samen met de look toe.
- 3.** Giet de olijfolie, de sherryazijn en het zout erbij en mix alles tot een gladde soep.
- 4.** Voeg het koude water toe tot je de gewenste dikte hebt en mix nogmaals.
- 5.** Wrijf de soep eventueel door een zeef voor een extra fijne textuur.
- 6.** Zet minstens 2 uur in de koelkast en serveer goed gekoeld met een scheutje olijfolie.

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