

# GAZPACHO

JE HEBT NODIG:

- VIJF TOMATEN
- EEN KLEINE UI (EEN HALVE MAG OOK)
- TWEË TENEN KNOFLOOK, FIJNGEHAKT OF GERAPST
- EEN SINAASAPPEL
- EEN SCHEUT OLIJFOLIE
- EEN SCHEUT RODE WIJNAZIJN
- EEN MESPUNT GEROOKT PAPRIKAPOEDER (OF GEWOON PAPRIKAPOEDER)
- ZOUT & PEPER

-GARNITUUR NAAR KEUZE (ONDERAAN STAAN EEN AANTAL VOORBEELDEN)



KERF DE TOMATEN AAN DE ONDERKANT IN (JE MAAKT EEN KRUISJE MET BEHULP VAN EEN MES) EN LEG ZE TWEE MINUTEN IN KOKEND WATER. SPOEL DE TOMATEN DAARNA DIRECT AF MET KOUD WATER (COOK ZON TWEE MINUTEN). JE ZIET DAN DAT DE VELLETTJES LOSKOMEN. PEL DE TOMATEN EN SNIJD HET HARDE GEDEELTE IN HET MIDDEN ERUIT.

PUREER DE TOMATEN MET DE -HALVE- UI, HET SAP VAN EEN SINAASAPPEL, DE OLIJFOLIE EN DE KNOFLOOK. ROER ER DAARNA NAAR SMAAK PEPER, ZOUT, RODE WIJNAZIJN EN PAPRIKAPOEDER DOORHEEN. GEBRUIK JE GEROOKT PAPRIKAPOEDER, LET DAN GOED OP!: EEN HEEL KLEIN BEETJE IS GENOEG. JE KUNT ALTIJD MEER TOEVOEGEN, MAAR TEVEEL AAN ROKERIGHEID KUN JE NIET OPHEFFEN!

KOEL DE SOEP IN DE KOELKAST.

SERVEER DE SOEP MET EEN GARNITUUR, BIJVOORBEELD ZWARTE OLIJVEN, GROENE OLIJVEN, CROUTONS (OF GEROOSTERD BROOD IN BLOKJES), BLOKJES KOMKOMMER, BLOKJES WORST (CHORIZO BIJVOORBEELD) EN/OF STUKJES PAPRIKA. DOE ERIN WAT JE LEKKER VINDT.

KLAAR IS JE ZOMERSE SOEP.