

Gazpacho

<IMAGE>

Ingredients

- 3 [tomaten](#)
- 1 [komkommer](#)
- 1 [ui](#)
- halve rode [paprika](#)
- 1 teentje knoflook
- 1.5 l water
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 scheutje witte wijnazijn
- 1 koffielepel tomatenpuree
- peper en zout

Sub-recipe Ingredients

- Om de soep te garneren: rode paprika, halve komkommer, ajuin, zeer fijn versnipperd

Method

1. Pel en ontpit de tomaten en snijd ze in stukjes.
2. Was de komkommer en snijd in kleine blokjes.
3. Snipper de ui fijn.
4. Maak de paprika schoon. Snijd de helft van het vruchtvlees in reepjes.
5. Doe de tomaten, komkommerblokjes, de gesnipperde ui, de paprikareepjes en het knoflook in een mixerkom. Mix alles tot een gladde puree en voeg beetje bij beetje het water toe. Blijf mixen.
6. Roer er de olie, de wijnazijn, de tomatenpuree, peper en zout door en laat de soep 2 uur koelen in de koelkast.
7. Serveer de soep met komkommer, paprikablokjes en de in blokjes gesneden ui, die naar smaak kunnen worden toegevoegd.

Notes

- Kopen in de winkel!!

Updated 2020-11-16 13:12:41 UTC by Barbara