

GAZPACHO - V

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- ½ komkommer
- 1 rode paprika
- 1 ui
- 400 g tomatencoulis
- 4 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 4 plukjes basilicum
- peper
- zout

BEREIDINGSWIJZE

Pel en snipper de ui fijn. (houd een beetje aan de kant voor de garnering) Snijd de paprika (zonder zaadlijst) in kleine blokjes. (Houd een beetje aan de kant voor de garnering) Schil de komkommer, haal er de kern met zaadjes uit, snijd in stukjes. Houd 4 stukjes apart voor de garnering. (blokjes van ongeveer 2 cm) Doe de ui en paprika in de blender, samen met de komkommer, de gepelde knoflook en de tomatencoulis. Mix alles goed fijn. Voeg er 3 el olijfolie bij. Breng op smaak met peper en zout. Mix tot er geen stukjes meer overblijven. Zet minstens 30 minuten in de koelkast. Verdeel de gazpacho over glaasjes.

Werk af met de fijn gesneden ui, komkommer en paprika.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

kcal 126

SMAKELIJK!