

## GAZPACHO

## INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

30 minuten bereidingstijd en 12 uur intrekken

- ½ teen knoflook, in plakjes gesneden
- ½ sjalot, in ringen gesneden
- paar blaadjes basilicum + extra voor erover
- 1 takje tijm, fijngesneden + extra voor erover
- cayennepeper

Gazpacho

- ¼ courgette
- ¼ aubergine
- ¼ komkommer
- ¼ bos bleekselderij
- 2 tomaten
- 2 rode paprika's
- ½ venkel
- ½ teen knoflook
- 2 takjes basilicum, grof gesneden
- 2 takjes tijm

## BEREIDING

Snijd voor de gazpacho alle groenten en kruiden in stukjes en maal ze fijn in de blender. Voeg de plakjes knoflook, sjalotringen, basilicum en tijm toe. Kruid de massa met zout en wat cayennepeper. Laat het geheel 12 uur trekken in de koelkast en passeer door een zeef.

Lekker met wat croutons:

Verwarm de oven voor op 170°C. Snijd kleine blokjes (brunoise) van boerenbrood.

Besprenkel het brood met olijfolie en kruid met zout.

Bak de croutons in 8 min. krokant en mooi bruin in de warme oven.

Verdeel de koele gazpacho over borrelglazen en strooi er wat croutons bovenop.

Leg op de croutons wat basilicum en tijm voor een extra groene toets.

## WINES 'N' BITES

Heel geschikt bij Salade Fraicheur van avocado, rode grapefruit en gamba's. Serveer er een frisse Sauvignon Blanc bij, bv de Pioneer Black 20 'Snap Block' van Saint Clair uit Nieuw Zeeland.

