



Gazpacho

Een koude spaanse soep voor een zomerse warme dag.
Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 vleestomaten
1 ui
1/2 groene + 1/2 rode paprika
50 gram wittebroodkruimels
1/2 deciliter rode wijn
1/2 komkommer
2 deciliter water
1 eetlepel wijnazijn
1 teentje knoflook
1 witte boterham
4 eetlepels olijfolie
peper,zout

Bereiding

De vleestomaten 10 tellen in kokend water leggen,onder de koude kraan afspoelen en de velletjes eraf trekken.De ui pellen en fijnhakken.De zaadlijsten van de halve paprika's verwijderen en fijnhakken.In een schaaltje de broodkruimels in de rode wijn laten weken.De komkommer schillen en in stukjes snijden.De tomaten de helft van de ui,de helft van de paprika's de helft van de komkommer en de geweekte broodkruimels met wijn met een staafmixer pureren.Het water,azijn en 2 eetlepels olie al roerend scheutje voor scheutje toevoegen.De knoflook pellen en erboven uitpersen.Naar smaak peper en zout toevoegen.De gazpacho in de koelkast door en door koud laten worden.De korst van de boterham afsnijden en in blokjes van 1 cm.snijden.In een koekepan de rest van de olie verhitten en hierin de blokjes brood goudbruin bakken.Op keukenpapier laten uitlekken.De rest van de ui,paprika,komkommer en brood in aparte bakjes scheppen.De soep in een terrine schenken en met de bakjes met groente en brood serveren.Ieder schept zijn eigen soep op met het garnituur naar keuze.