

Pittige Gazpacho / Spicy Gazpacho



De boodschappen

1 komkommer
1 bleekselderij-stengel
2 lenteuitjes
1 rood pepertje
1 gele paprika
4 Roma tomaten
2 teentjes knoflook
30 gram passata
75 ml extra virgin olijfolie
45 ml witte balsamico azijn
klein scheutje tabasco
zout & vers gemalen peper
bieslook, fijn geknipt

Deze Spaanse koude soep is niet alleen erg lekker, het is vegetarisch en gezond.
Kortom een super voorgerecht!

Zo maak je gazpacho

Was, schil, snij en hak de komkommer, bleekselderij, lenteuitjes, pepertje, paprika en tomaten.

Doe alle gesneden groenten in de blender en knijp de knoflook erbij.

Blend de groenten voorzichtig tot een dikke puree, niet te glad maar met structuur.

Voeg de passata, olijfolie en balsamico toe en blend het kort met de groente.

Breng de gazpacho op smaak met zout, peper en tabasco.

Schenk de gazpacho in shotglazen, bestrooid met fijngeknipte bieslook.

Zet de glazen in de ijskast tot ze goed koud zijn.

De gazpacho is klaar maar morgen bakken we er hartige paprikastokjes bij.

Pittige Gazpacho / Spicy Gazpacho



Shopping list

- 1 cucumber
- 1 stalk celery
- 2 spring onions
- 1 red chili
- 1 yellow bell pepper
- 4 Roma tomatoes
- 2 cloves of garlic
- 30g passata
- 75 ml extra virgin olive oil
- 45 ml white balsamic vinegar
- a dash of tabasco
- salt and freshly ground pepper
- chives, finely cut

This Spanish cold soup is not only very tasty, it's also healthy and vegetarian. In short the perfect starter!

How to make gazpacho

Wash, peel and chop the cucumber, celery, spring onions, pepper, paprika, and tomatoes.

Put all the vegetables in the blender then squeeze the garlic and add it.

Carefully blend the vegetables into a thick puree, not too smooth but with structure.

Add the passata, olive oil and balsamico then blend it briefly with the vegetables.

Season the gazpacho with salt, pepper and tabasco.

Serve the gazpacho in shot glasses, sprinkled with finely cut chives.

Put the glasses in the refrigerator until they are very cold.

The gazpacho is ready but tomorrow we bake savoury paprika sticks to go with it.