

GAZPACHO BRBLENDER



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 3 uur - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 personen

- 2 sneetjes brood - 1 komkommer - 2 kleine nieuwe uitjes - 8 verse basilicumblaadjes - 2 el balsamico-azijn - 12 zwarte olijven (facultatief) - 4 rijpe tomaten - 1 rode paprika - 1 knoflookteentje - 80 ml olijfolie - 1 tl Espelette peper - zout, versgemalen peper

1. Laat het brood ca. 10 minuten weken in een beetje water.
2. Dompel de tomaten in kokend water, om ze gemakkelijker te kunnen pellen, snijd ze in vieren en druk de pitjes en het sap eruit.
3. Schil de komkommer; snijd de uien doormidden. Verwijder de steel en de zaadlijsten van de paprika. Snijd alle groenten in grote stukken. Pel het knoflookteentje en verwijder de groene kern.
4. Doe alle ingrediënten in de blender; te beginnen met de vloeistof. Strooi er zout en peper op en voeg de Espelette peper toe. Mix 1 minuut op functie "soups".
5. Maak zo nodig verder op smaak en zet de gazpacho minstens 3 uur in de koelkast.
6. Heel koud serveren, met een scheutje olijfolie en olijven.

