

## Gazpacho

### Ingrediënten:

- 2 sneetjes witbrood
- 500 gram vleestomaten
- 1 komkommer
- 1 rode paprika
- 3 teentjes knoflook
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 ½ eetlepel sherry
- 1 ½ eetlepel azijn
- Zout

De sherry kun je ook vervangen door 1 ½ eetlepel (wijn)azijn. Je gebruikt dan samen 3 lepels azijn. Gebruik wel goede azijn en goede olijfolie voor het beste resultaat.

Deze koude tomatensoep komt oorspronkelijk uit Andalusië en is heerlijk op een warme zomerdag. Je kunt de soep al uren van tevoren maken zodat je aan het eind van een snikhete dag zo klaar bent.

### Bereiden:

Korstjes van brood verwijderen, brood in stukjes snijden, besprenkelen met 2 eetlepels water. Brood ca. 20 min. laten weken in een grote kom. Intussen tomaten kruislings insnijden en enkele seconden onderdompelen in kokend water, afspoelen onder koud water, ontvellen (zaadjes verwijderen) en in de grote kom doen. Komkommer schillen ( zaadjes verwijderen) en in stukken snijden. Paprika wassen, schoonmaken en in stukken snijden. Knoflook pellen. Alles in de grote kom doen en pureren ( keukenmachine of staafmixer). Scheutje voor scheutje olie erbij schenken. Op smaak brengen met azijn, ( sherry) en zout.

Soep goed af laten koelen in koelkast of een uurtje in de diepvries.

Serveer naast de gazpacho in aparte kommetjes gebakken croutons, stukjes tomaat, stukjes paprika, stukjes ui, blokjes ham, en/of grof gehakte hardgekookte eieren.

*Que aproveche!!*

