

## Gazpacho

### Ingrediënten:

|     |      |                                               |
|-----|------|-----------------------------------------------|
| 1   |      | witte ui of 2 sjalotten, gepeld en gesnipperd |
| 1   | teen | knoflook, gepeld en fijn gesnipperd           |
| 4-5 | el   | rode wijnazijn                                |
| 3   |      | rijpe tomaten                                 |
| 1   |      | rode paprika                                  |
| 1   |      | komkommer                                     |
| 4   |      | plakjes oud desembrood                        |
|     |      | olijfolie extra vergine                       |
|     |      | zout, peper                                   |
|     |      | water                                         |

Smakelijk!  
met Petra Possel

Bereiding (liefst een dag van te voren):

Zet een gesnipperde ui en knoflook minstens 4 uur koud weg met de helft van de rode wijnazijn om de harde smaak van rauwe ui en knoflook kwijt te raken.

Snij de liefst ontvelde tomaten in tweeën en verwijder de zaadjes. Snij de tomaten in blokjes.

Snij de paprika in tweeën en verwijder de zaadjes. Snij de paprika in blokjes.

Schil de komkommer. Snij de komkommer in tweeën en verwijder de zaadjes. Snij de komkommer in blokjes.

Meng de gesneden groentes met de rest van de rode wijnazijn en breng op smaak met wat gemalen peper en een halve theelepel zout. Zet afgedekt liefst een hele nacht koud weg.

Week het brood in een scheut koud water. Doe alles in een blender of gebruik een hoge maatbeker en een staafmixer. Doe er een scheut olijfolie bij. Laat een flinke tijd draaien. De gazpacho moet gemakkelijk van een lepel aflopen. Zoniet: voeg nog wat koud water toe en draai wat langer. Proef of er nog wat extra zout en/of rode wijnazijn bij moet. Zet koud weg tot serveren.

### Serveren:

Schep de ijsskoude gazpacho in koude borden of diepe, aardewerken kommen. Serveer met piepkleine extra blokjes komkommer, tomaat, paprika, (gezuurde) ui en/of in olijfolie gebakken croûtons. Schenk over elk bord een sliert olijfolie.

Gazpacho kan natuurlijk ook wat frivoler, zowel in smaak als in presentatie.

Voeg smaken toe. Bijvoorbeeld fruit (aardbeien, groene appel, meloen), verse groene kruiden (munt, dragon, kervel) of specerijen (pimentón).

Serveer de gazpacho als bescheiden amuse in een koud espressokopje, een cocktailglas met een stukje fruit of een olijf op een prikker of met een paar druppels bijzondere olie.

