



Verkoelende paprika gazpacho

Ingrediënten

Voor 1 liter gazpacho (genoeg voor 6 personen) heb je nodig:

- 3 oranje paprika's
- 350g tomaten (ongeveer 4 stuks)
- 2 sneetjes brood (met korst)
- 1-2 teentjes knoflook
- ¼ tl zout
- 4el lekkere olijfolie
- 2el roodewijn azijn (kun je mango-azijn vinden, dan is dat nóg lekkerder)
- ½ rode ui, in grove stukken
- 2 stengels bleekselderij, draden verwijderd
- 200ml tomatensap
- 200ml water
- zout
- peper

Bereiding

Een verkoelend zomers soepje die je perfect ruim van te voren kunt maken. En als je dan toch paprika's aan het roosteren bent, maak er wat extra voor de pannenkoeken. Je kunt ze namelijk prima in de koelkast bewaren.

Halveer de paprika's en verwijder de zaadlijsten. Leg in een ovenschaal en sprenkel klein beetje olijfolie erover. Rooster in een voorverwarmde oven (200C) een half uurtje, tot ze rimpelig zijn. Haal uit de oven, dek af met aluminiumfolie en na een kwartiertje trek je heel gemakkelijk de schilletjes eraf. Zet even apart.

Ontvel de tomaten door ze op de bovenkant in te snijden, een kruisje, zonder helemaal door te snijden. Leg in kokend water en na 5 minuten trek je de velletjes er heel gemakkelijk af. Halveer en snijd het groene kroontje eruit.



In een blender (of gebruik een hoge maatbeker in combinatie met een staafmixer) gaan de paprika's, tomaten, knoflook (hoe meer je gebruik, des te pittiger de smaak), zout, olijfolie, azijn, rode ui, bleekselderij). Mix dit goed door elkaar. Dan de stukken brood erin en nog een laatste keer blenden. Je krijgt een redelijk onooglijk geheel, maar geen zorgen dat hoort zo!

Zet dit nu minstens 2 uur in de koelkast, zodat alle smaken goed in kunnen trekken. Daarna haal je de kan eruit. Hang een fijne zeef boven een kom en giet hier alles in. Met de achterkant van een soeplepel druk je het nu door de zeef. Dit heeft wat tijd nodig, maar het resultaat is het meer dan waard. Wat je overhoudt is een dikke drab, waar alle vocht uit is.

Meng het deel in de kom met het tomatensap en water. Proef, en indien nodig breng je het nog wat op smaak met zout en peper. Giet over in een maatbeker.

Laat tot gebruik in de koelkast staan, zodat het door en door koud kan worden. Het resultaat is een fluweelzachte paprikagazpacho.

Bron

www.tijdvoorpaprika.nl

