

Gazpacho

Ingredienten

1 dl. olijolie
.3 el. wijnazijn
3 tenen knoflook grof gehakt
2 gesnipperde sjalotten
1 geschilde komkommer zonder zaadlijsten
1 groene paprika in stukjes
500 gram tomaten ontveld en in stukken
zout
peper
citroensap
tabasco

Bereidingswijze

Doe de olie in de keukenmachine met de knoflook, de ui en de paprika en pureer deze.

Komkommerstukken, tomatenstukken en wijnazijn erbij en blijven pureren, tot het helemaal egaal wordt.

Zout, een paar druppels tabasco en citroensap toevoegen, tot het goed op smaak is.

Alles een paar uur voor serveren in de koelkast zetten.

Koud opdienen, zonodig nog wat peper op het bord/in het glas erop strooien en meteen eten/drinken.

Bijzonderheden

Heerlijk met warm weer, als voorgerecht, maar ook als hartig tussendoortje.