

Gazpacho (2 liter gok ik)

1 komkommer, geschild

1 rode (punt)paprika

500-700 gr rijpe tomaten (Roma tomaten bijvoorbeeld)

1 teentje knoflook

2 bosui

Bosje basilicum, peterselie of munt

Olijfolie extra vierge

2 eetlepels rode wijn azijn

Zout, peper

Twee sneetjes witbrood

400 ml water, of tomatensap

ijsblokjes, om koel te serveren

Met eventueel als garnituur: croutons, blokjes tomaat, komkommer, paprika en ui, grof gehakt hardgekookt ei.

Snijd de tomaten in partjes. Halveer de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in reepjes. Snijd de komkommer in stukjes. Pureer de knoflook, ui, tomaat, paprika, komkommer, azijn en tomatensap en breng op smaak met zout en peper. Serveer de soep koud, desnoods met een ijsblokje. Garneer met blaadjes basilicum of peterselie