

Gazpacho

Ingrediënten

- 900 gram rijpe tomaten
- 1 komkommer
- 2 rode paprika's in kleine stukjes gesneden
- 2 uitgeperste teentjes knoflook
- 175 gram zacht brood
- 2 eetlepels azijn
- 2 eetlepels tomatenpuree (als de tomaten flauw zijn)
- 6 eetlepels olijfolie
- zout en peper
- brood om croutons te maken, olijfolie

Werkwijze

1. Ontvel de tomaten en snijd ze in grote stukken.
2. Snijd de komkommer klein, meng tomaten, komkommer en paprika. Voeg knoflook, brood, azijn, tomatenpuree, olijfolie en zout en peper toe.
3. Mix alles. Proef om te controleren of er water, zout of peper bij moet.
4. Zet een paar uur in de koelkast.
5. Bak stukjes brood in de hete olie op hoog vuur om croutons te verkrijgen.
6. Serveer met eventueel stukjes tomaat, stukjes komkommer, stukjes ui, hardgekookt ei, peterselie of dragon.