

Gazpacho Tradicional

Ingrediënten:

1 kg rijpe tomaten, zonder het groen
1 medium komkommer
1 groene Spaanse peper
1 grote groene paprika of 2 kleine
3 à 4 teentjes knoflook
2 eetlepels olijfolie
1/2 eetlepel rode wijnazijn
10 waterijsblokjes
1 theelepel zout

Bereiding:

Vierendeel de tomaten.
Schil de komkommer en snijd in grote stukken
Ontzaad de Spaanse peper en de paprika en snijd in grote stukken
Pel de knoflook

Doe dit en de rest van het ingrediëntenlijstje over in de mengbeker en pureer tot een vloeibare soep.

Stel in: 1 min / stand 8

Serveer koel.

