



PAPRIKA-GAZPACHO

INGREDIENTEN

- 1 pot geroosterde paprika's
- 2 tenen knoflook
- 2 sneetjes brood
- 10 gram verse oreganoblaadjes
- 1 - 2 eetlepels witte wijn azijn
- 2 - 3 eetlepels olijfolie

UITLEG

Snijd de sneetjes brood in blokjes. Hak de knoflook fijn.

Pureer de paprika's met vocht, knoflook, blokjes brood en 1 eetlepel oregano in de blender.

Voeg de witte wijn azijn en de olijfolie, 350 ml water en wat peper toe.

Meng alles tot een gladde romige soep.

Schenk de soep in een kan en laat deze in de koelkast in 2 - 3 uur door en door koud worden.

Breng de koude soep opnieuw op smaak met peper en schenk in glazen.

Garneer met oreganoblaadjes.

VOORGERECHT

4 PERSONEN

TIJD: 10 MINUTEN + 2 - 3 UUR

KOELEN

ZIE MEER OP:

LA
COMIDA
Deliciosa

