

*G*erechtsuggestie Diner en Blanc, Restaurant de Bokkedoorns



Lucas Rive

*G*azpacho,
Van aardbei, komkommer en rode paprika.

Receptop basis van 6 personen!

240 g komkommer zonder schil
80 g rode paprika zonder zaadlijst
1600 g lekkere aardbeien, bijvoorbeeld "Lambada"
400 g olijfolie
16 g basilicum

0,4 l tomatensap
rode wijnazijn
naar smaak tabasco / worcestersaus
4 teentjes knoflook fijn gewreven
zout en peper uit de molen

Snijd de komkommer, paprika en aardbei in stukjes, meng met alle overige ingrediënten en laat alles een paar uur marinieren.

Draai vervolgens alles in een keukenblender tot pulp en zeef door een fijne puntzeef. Proef af en breng eventueel nog wat verder op smaak.

Deze koude soep kun je heel goed 1 à 2 dagen van tevoren maken.
Als garnituur kun je wat blokjes komkommer / paprika en/of basilicum gebruiken.
Tevens kun je ook afgehaalde, gemarineerde gamba's, kreeft of andere schaal- en schelpdieren toevoegen. Tot Blanc!