

# Gazpacho,

met bladerdeegstengels



Recepten

Recept op basis van 4 personen!

- 1,2 liters groentebouillon
- 1,2 kilo rijpe tomaten (liefst Roma of tros)
- 1 rode paprika (goed rijp)
- 1 kleine komkommer
- 2 teentjes knoflook
- extra vierde olijfolie
- zwarte peper uit de molen
- pakje bladerdeeg
- 2 eieren
- zeezout
- rozemarijn
- goede Spaanse rauwe ham, ongeveer 300 gram

*Gaspacho:* Pel en ontpit de tomaten. De makkelijkste manier om tomaten te ontvellen is ze kort onder te dompelen in kokend heet water. Verwijder de zaadlijsten en zaden van de paprika. Snij de komkommer over de lengte doormidden en schraap met een mes of een lepel de zaadjes eruit. Pel de knoflook. Snij de groenten in stukken en pureer ze met de staafmixer. Leng beetje bij beetje aan met de (koude) groentebouillon en 1 a 2 eetlepels olijfolie. Breng op smaak met de peper. Zet hierna minstens 1 uur koel weg in de ijskast.

*Bladerdeegstengels:* Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de velletjes bladerdeeg te ontdoeien, maar zorg dat ze nog half bevroren zijn bij bewerking, zodat het deeg niet te erg gaat plakken. Snij van elk vel bladerdeeg vijf of vier reepjes, afhankelijk van hoe dik stengels wilt hebben. Voor langere stengels legt u twee vellen deeg overlappend neer en haalt u de deegrollen erover alvorens u de repen snijdt. Leg de repen op een vel bakpapier op een bakplaat. Splits de eieren. Klop de eidooiers kort door elkaar en bestrijk de stengels met het eigeel. Bestrooi ze vervolgens met het zeezout en de rozemarijn. Schuif de bakplaat in het midden van de oven. Na een minuut of 20 zijn ze goed. Laat de stengels goed afkoelen. Vlak voor het opdienen omwikkelt u het einde van elke stengel met de ham. Per stengel is een kwart tot een halve plak ham voldoende.

*Variatietip:*

Vervang de rauwe ham door gerookte zalm en de rozemarijn door dille.