



Elvea, een feest uit Italië

Gazpacho



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|----------------|----------------------|
| 500 ml | ELVEA Passata Natuur |
| 1 | ui |
| 2 teentjes | knoflook |
| 0,50 | komkommer |
| 0,50 | rode paprika's |
| 1 stengel | bleekselderij |
| 2,50 eetlepels | witte wijnazijn |
| 1 eetlepel | olijfolie |
| | rode pepers |
| | zout |

Bereiding

- Schil de komkommer en haal de draden van de bleekselder zoveel mogelijk af. Snijd de komkommer en paprika grof, snijd de bleekselder in boogjes en snipper de ui grof.
- Doe alle groenten samen met de passata in een blender. Proef en breng op smaak met de azijn, peper en zout. Gazpacho hoort iets dikker te zijn maar wel goed drinkbaar. Verdun de soep eventueel met een beetje ijskoud water of voeg enkele ijsblokjes toe in de glaasjes.
- Druppel een klein beetje olijfolie over de gazpacho en werk af met een garnituur naar keuze: rode uisnippers, gele paprikablokjes, croutons,...

