2A Vegetarisch

Gazpacho met grissini oregano

Bereidingstijd
135 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Snijd de tomaat, komkommer, paprika, ui en knoflook in grove stukken. Schep in een keukenmachine samen met de rode wijnazijn, olijfolie en gedroogde kruiden. Pureer tot je een gladde soep krijgt. Voeg eventueel wat groentebouillon toe als de soep te dik blijft. Breng nogmaals op smaak met wat versgemalen peper. Zet minimaal 2 uur in de koelkast en serveer met de grissini oregano.

Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle grissini oregano
- [ ] 150 g tomaat
- [ ] 75 g geroosterde paprika uit pot
- [ ] 50 g komkommer
- [ ] ¼ ui
- [ ] ½ teentje knoflook
- [ ] ½ el rode wijnazijn
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] Snufje gerookte paprikapoeder
- [ ] Snufje oregano
- [ ] Versgemalen peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**331 kcal**
Koolhydraten	**11 g**
Vet	**17 g**
Vezels	**18 g**
Eiwit	**23 g**