PS. food & lifestyle

2A Vegetarisch

Gazpacho met toastjes en homemade kruidenboter

Bereidingstijd
50 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Doe de stukjes tomaat, komkommer en zoete puntpaprika in een grote kom. Houd eventueel een paar stukjes komkommer en zoete puntpaprika apart voor de garnering. Voeg de stukjes ui, knoflook en de olijfolie toe en knijp het partje limoen boven de kom uit. Voeg als laatst de tomatenpuree, het water en wat peper en zout toe. Pureer met de staafmixer tot een gladde soep. Vind je de smaak te heftig? Voeg dan nog wat water toe. Zet de gazpacho minimaal 30 minuten in de koelkast zodat deze goed afgekoeld is. Laat ondertussen de boter zacht worden, meng met de knoflook en de kruiden en breng op smaak met peper en zout. Garneer de gazpacho met de stukjes komkommer, zoete puntpaprika, ringetjes lente-ui en verse dille. Besmeer de toastjes met een dun laagje kruidenboter en serveer bij de gazpacho.

Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle toastjes
- [ ] 2 (Roma)tomaten in stukjes
- [ ] ¼ komkommer in stukjes
- [ ] ½ zoete puntpaprika in stukjes
- [ ] ¼ ui, gesnipperd
- [ ] 1 teentje knoflook, gepeld
- [ ] 1 el tomatenpuree
- [ ] 1 el goede extra vierge olijfolie
- [ ] 100 ml water
- [ ] Partje limoen
- [ ] 1 stengel lente-ui in ringetjes
- [ ] 1 el verse dille of peterselie
- [ ] Zout
- [ ] Peper

Voedingswaarden per persoon

Energie	**443 kcal**
Koolhydraten	**16 g**
Vet	**25 g**
Eiwit	**26 g**