



## Pittige groene gazpacho

### Beschrijving

Hoera, ik ben weer blij, een nieuwe accessoire voor mijn Bosch Optimum is binnen. Het is een grote blender, wat zou ik er eens mee gaan maken? Met dit warme weer is een koud soepje altijd lekker. In de Allerhande staat een recept voor een snelle groene gazpacho, uiteraard zou ik als blogger van Beproefde Recepten niet deugen als ik er niet iets aan zou veranderen. Wij houden zelf van een beetje pittig, dus ik heb er een groene Spaanse peper bijgedaan, knoflook toegevoegd en de peterselie vervangen door basilicum. Echt een aanrader in de zomer! En de blender doet het fantastisch!

### Aantal personen

6

### Ingrediënten

- 2 komkommers
- 2 groene paprika's
- 1 groene Spaanse peper
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 15 gram verse basilicum of diepvries
- 1 deciliter water
- zout naar smaak
- versgemalen zwarte peper naar smaak

### Keukenmateriaal

- koksmes
- snijplank
- blender

### Bereidingstijd

5 minuten + 2 uur afkoelen

### Bereiden

Was de komkommers, paprika's en groene Spaanse peper. Snijd het in stukken van ongeveer 3 centimeter. Pel de ui en de knoflook. Doe alle ingrediënten (houd wat blaadjes basilicum achter) in de blender en mix tot het allemaal fijn gemalen is. Zet het twee uur in de koelkast. Snijd de overgebleven basilicumblaadjes in reepjes. Doe de gazpacho in een mooi

kommetje en garneer met de basilicumreepjes.

**Datum**

26/03/2025