

*G*erechtsuggestie Diner en Blanc, Restaurant de Bokkedoorns



Lucas Rive

*G*azpacho,  
*Van aardbei, komkommer en rode paprika.*

Receptop basis van 6 personen!

240 g komkommer zonder schil  
80 g rode paprika zonder zaadlijst  
1600 g lekkere aardbeien, bijvoorbeeld "Lambada"  
400 g olijfolie  
16 g basilicum

0,4 l tomatensap  
rode wijnazijn  
naar smaak tabasco / worcestersaus  
4 teentjes knoflook fijn gewreven  
zout en peper uit de molen

Snijd de komkommer, paprika en aardbei in stukjes, meng met alle overige ingrediënten en laat alles een paar uur marinieren.

Draai vervolgens alles in een keukenblender tot pulp en zeef door een fijne puntzeef. Proef af en breng eventueel nog wat verder op smaak.

Deze koude soep kun je heel goed 1 à 2 dagen van tevoren maken.  
Als garnituur kun je wat blokjes komkommer / paprika en/of basilicum gebruiken.  
Tevens kun je ook afgehaalde, gemarineerde gamba's, kreeft of andere schaal- en schelpdieren toevoegen. Tot Blanc!