



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,...

