



Gazpacho



Gazpacho is a cold soup made of raw, blended vegetables. A real Mediterranean dish, especially served on hot days, as it is cool and refreshing.

GAZPACHO

Servings: 2-3 persons

Preparation time: 5 minutes + 3-4 hours in the refrigerator

INGREDIENTS:

2 cans of diced tomatoes (or you can use fresh tomatoes)

1/2 cucumber

1/2 bell pepper

2 cloves of garlic

1 large spring onion (or 2 small spring onions)

1 slice of bread

3 tablespoons of olive or sunflower oil

1 tablespoon of balsamic vinegar

1 tablespoon of ground cumin

salt

pepper

INSTRUCTIONS:

1. Add all ingredients (except the slice of bread) in a blender and mix until smooth.
2. Then add the slice of bread into the mixture and blend it again.
3. Refrigerate the mixture for 3 to 4 hours.
4. Then serve it with your favourite toppings or side dishes.





NOTES:

- Topping ideas: fresh herbs, black pepper, croutons, seeds, cream,
 - Side dish ideas: homemade garlic bread or focaccia.
 - Can be stored in an air-tight container in the fridge for a day.
-





Gazpacho



Gazpacho est une soupe froide à base de légumes crus mélangés. Un vrai plat méditerranéen, surtout servi les jours chauds, car il est frais et rafraîchissant.

GAZPACHO

Portions: 2-3 personnes

Temps de préparation: 5 minutes + 3-4 heures au réfrigérateur

INGREDIENTS:

2 boîtes de cubes de tomates (ou vous pouvez également utiliser des tomates fraîches)
1/2 concombre
1/2 poivron
2 gousses d'ail
1 gros oignon (ou 2 petits oignons)
1 tranche de pain
3 cuillères à soupe d'huile d'olive ou de tournesol
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
1 cuillère à soupe de poudre de cumin
sel
poivre

INSTRUCTIONS:

1. Mettez tous les ingrédients (sauf la tranche de pain) dans un mélangeur et mélangez jusqu'à consistance lisse.
2. Ajoutez ensuite la tranche de pain au mélange et mélangez à nouveau.
3. Refroidissez le mélange pendant 3 à 4 heures.
4. Ensuite, servez-le avec vos garnitures ou accompagnements préférés.





NOTES:

- Idées de garnitures: herbes fraîches, poivre noir, croûtons, graines, crème, ...
 - Idées d'accompagnement: pain à l'ail ou focaccia.
 - Peut être conservé dans un récipient hermétique au réfrigérateur pendant une journée.
-





Gazpacho



Gazpacho is een koude soep gemaakt van rauwe, gemixte groenten. Een echt mediterrane gerecht, vooral geserveerd op warme dagen, omdat het koel en verfrissend is.

GAZPACHO

Porties: 2-3 personen

Bereidingstijd: 5 minuten + 3-4 uren in de koelkast

INGREDIËNTEN:

2 blikjes tomatenblokjes (of je kan ook verse tomaten gebruiken)

1/2 komkommer

1/2 paprika

2 teentjes knoflook

1 grote lente-ui (of 2 kleine lente-uitjes)

1 sneetje brood

3 eetlepels olijfolie of zonnebloemolie

1 eetlepel balsamicoazijn

1 eetlepel komijnpoeder

zout

peper

INSTRUCTIES:

1. Doe alle ingrediënten (behalve het sneetje brood) in een blender en mix tot een glad geheel.
2. Voeg vervolgens het sneetje brood toe aan het mengsel en mix het opnieuw.
3. Koel het mengsel 3 tot 4 uur.
4. Serveer het dan met je favoriete toppings of bijgerechten.





NOTA:

- Ideeën voor toppings: verse kruiden, zwarte peper, croutons, zaden, room, ...
 - Ideeën voor bijgerechten: zelfgemaakt lookbrood of focaccia.
 - Kan bewaard worden in een gesloten verpakking in de koelkast voor een dag.
-

