

# Soepen



voor ± 4-6 personen



## GAZPACHO MET GROENE PEPER, BASILICUM EN KOMIJN

700 gram biologische tomaten

1 biologische limoen

1 biologische komkommer

3 eetlepels biologische olijfolie

1 biologische rode paprika

1 blikje biologische tomatenpuree

1 biologische rode ui

1 handje verse basilicum

1 biologische groene peper

1 mespuntje komijn

2 teentjes biologische knoflook

wat vers gemalen zout

## BEREIDING

Ontvel de tomaten door ze even één voor één onder te dompelen in een pan met kokend water. Het vel laat dan gemakkelijk los. Schil dan de komkommer en snij de tomaten, de paprika en de komkommer in grove stukken en doe ze in een grote pan. Snij daarna de groene peper en de rode ui fijn. Doe de helft van de groene peper, driekwart van de ui en de helft van de verse basilicum bij de tomatenmassa. Houd het restant even apart. Pers de teentjes knoflook uit en pers het sap van de limoen uit met een vork en doe ook dit in de pan. Voeg nu nog het blikje tomatenpuree, de olijfolie, het mespuntje komijn en 400 ml water toe. Maal er wat zout overheen en pureer het met een staafmixer tot een gladde soep. Je kunt de soep vóór het opdienen even in de koelkast zetten, zodat de soep goed koud is. Serveer de soep in glazen en garneer de soep met de opzij gehouden rode ui, wat groene peper en een blaadje verse basilicum.