



Haco^{swiss}
Tomatencreme

Onze recepten

Gemakkelijk en snel bereid!

**Verbeterd
recept**

ANDALUSISCHE GASPACHO

Ingrediënten

200 g	Komkommer
150 g	Paprika
50 g	Pijpajuin
250 g	Gepelde Tomaten in blokjes
1 KL	Lookpulp
2-3 SL	Rode wijnazijn
1 L	HACO Tomatencreme

Bereiding

*Snijd in zeer fijne brunoise
en*

Versnipper zeer fijn

Meng de groenten samen met

en

Maak

*met een dosering van 100 g/L. Giet de
kokende soep op de rauwe groenten.*

*Laat het geheel enkele uren in de koelkast
marineren en ijskoud serveren.*



Trucs & Tips ▼

- > Voor het opdienen, naar wens met Tabasco, Olijfolie en Citroensap afwerken.
- > Versheid, pittigheid en frisheid zijn in dit gerecht typisch en essentieel, serveer daarvoor deze soep liefst binnen de 48 uren.
- > Het eventueel groenteoverschot in de nog warme soep mixen.
- > Bij gebrek aan pijpajuin, best dikke Spaanse ajuin gebruiken (*zo fijn gesneden als sigarettenpapier*)
- > Oorspronkelijk van Andalusië (Zuiden van Spanje). De Gaspacho wordt koud geserveerd in Sévilla en warm geserveerd tijdens de winter in Cadix.

dd100807 jb020608