

## Gazpacho, een zomerse soep

1 rode paprika  
2 sjalotten  
½ komkommer  
5 rijpe tomaten  
1/2 Spaanse peper zonder zaad  
1 sneetje wit brood  
1 teen knoflook  
0.5 dl witte wijn azijn  
0.5 dl olijfolie  
Peper en zout

Snijdt van alle groenten een kwart in fijne brunoise als garnering later in de soep. De rest van de groenten fijn draaien in de keukenmachine, voeg een paar stukjes witbrood toe en de olijfolie druppelsgewijs tijdens het draaien voor de binding.

Op smaak brengen met zout, witte wijnazijn en peper.

Geheel snel af laten koelen in de koelkast. En serveren met het eerder gesneden garnituur in een kopje.