**Gazpacho**

Nodig:

½ kilo roma tomaten

½ kleine groene paprika

½ kleine komkommer

1 teente knoflook

½ eetlepel sherry azijn

30 ml extra virgin olijfolie

90 ml koud water

Snufje zout

Bereiding:

Was en droog de tomaten, paprika en komkommer. Snijd de tomaten, de geschilde komkommer en paprika in stukken en doe deze in een blender tezamen met een teentje knoflook en de overige ingrediënten. Voeg de sherryazijn, extra vierge olijfolie,koud water en een royale snuf fijne zeezout toe en laat de blender ongeveer 5 minuten op een lage snelheid draaien Breng de gazpacho over in een glazen kan, dek af met huishoudfolie en zet voor tenminste 2 uur in de koelkast. Roer na afloop door en giet de soep in kommetjes.