**Gazpacho met aardbeien**

Nodig:

500 gram rijpe tomaten

200 gram diepvriesaardbeien

3 cm verse gemberwortel

3 takjes verse munt

1 knoflookteen

1 rode Spaanse peper (of een snuf cayennepeper)

5 eetlepels olijfolie

1 eetlepel balsamico-azijn

zout

peper

Bereiding:

Haal de knoflookteen door de knijper en rasp de gember. Je zou denken: waarom moet dat als alles toch in de blender gaat, maar heus, het maakt het malen makkelijker en de smaken komen beter los. Snij de tomaten in stukken, net als de rode peper (zonder pitjes). Doe alles samen met alle overige ingrediënten in de blender. Nee, de aardbeien hoeven niet eerst te ontdooien, vooral niet! Pureer alles helemaal glad en fijn, laat de machine rustig even een tijdje lopen. Te flauw? Meer zout, peper en/of azijn. Niet koud genoeg? Zet nog een uurtje in de koelkast). Te dik? Scheutje ijskoud water erbij. Gazpacho in een soepbord is wel heel veel koude plens, het drinkt lekkerder uit glaasjes. Of serveer in kommetjes. U heeft zo voldoende voor 6 of zelfs 8 porties. Garneer met een sliertje van uw allerlekkerste olijfolie en eventueel nog een extra blaadje munt.