**Gazpacho**

Nodig:

½ kilo goede tomaten

½ paprika of een stuk geroosterde paprika uit pot

½ komkommer

1 teentje knoflook

½ eetlepel sherry azijn of appelazijn

30 ml extra virgin olijfolie

koud water indien nodig

Zout

Scheut tabasco

Paprikapoeder naar smaak

Eventueel 1 witte boterham om de soep dikker te maken

Bereiding:

Was en droog de tomaten, paprika en komkommer en schil de komkommer. Gril de tomaten en de paprika zo’n 14 minuten op 200 graden in de airfryer en laat afkoelen. Ontvel dit en snijd de tomaten, de komkommer en paprika in stukken en doe deze in een blender tezamen met een teentje knoflook en de overige ingrediënten. Voeg de azijn en de kruiden toe en blender alles totdat het volledig glad is. Voeg nu de olijfolie toe en blender nogmaals totdat de soep helemaal romig is. Kijk of water danwel brood toegevoegd moet worden en maak eventueel af op smaak. Zet minimaal 2 uur in de koelkast maar liefst langer (dag van tevoren maken). Roer na afloop door en giet de soep in kommetjes.

Lekker met:

Paprika en komkommer heel fijn snijden en los bij de soep serveren. Croutons erbij serveren.