

# Gazpacho

## Wat heb je nodig

400 gram cocktailtomaten	2 sneetje witbrood
2 rode puntpaprika's	400 ml water
2 teentjes knoflook	1 bouillontablet
2 eetlepels bladpeterselie	4 eetlepels olijfolie
1 eetlepel verse tijm	1 snufje peper



Kook het water en verkruimel een bouillontablet in een pan.  
Schenk het kokende water in de pan bij de bouillontablet.  
Roer het goed door elkaar en laat het afkoelen.  
Was de tomaten en snijd ze in kleine stukjes.



Was de puntpaprika's en snijd ze in de lengte doormidden.  
Haal de zaadjes eruit.  
Snijd de puntpaprika's in kleine stukjes.



Was de peterselie en dep ze droog met keukenpapier.  
Snijd de peterselie in kleine stukjes.  
Was de tijm en dep ze droog met keukenpapier.  
Snijd de tijm in kleine stukjes.



Pel de teentjes knoflook.  
Pers de knoflookteentjes uit op een bord.  
Snijd de boterhammen in kleine stukjes.



Doe de paprika en de tomaat in de blender.  
Doe de peterselie, tijm en de knoflook er ook bij.  
Zet de blender aan en mix 3 minuten.



Doe het brood en het bouillon ook in de blender.  
Doe de olijfolie en de peper erbij.  
Zet de blender aan en mix 3 minuten.



Zet de blender uit.  
Schenk de gazpacho in een kan.  
Zet de gazpacho in de koelkast en laat ze in 3 uur koud worden.