

Gazpacho met hollandse garnalen en knoflookcroutons

Ingrediënten(4 personen)

4 pomedoritomaten
 $\frac{1}{2}$ komkommer
2 gesnipperde charlotjes
1 teen knoflook
2 takjes basilicum
1 rode paprika
 $\frac{1}{2}$ ltr tomatensap

Garnituur:

per 4 pers. 1 tomaat, stuk komkommer
en en $\frac{1}{2}$ paprika
100 gr hollandse garnalen
1 el creme fraiche
1 el zeer fijn gesneden basilicum

voor de croutons

2 sneedjes witbrood
1 teen knoflook



Bereiding:

Per 4 personen 1 tomaat, een stuk komkommer en een halve paprika apart houden. De tomaat ontvellen en het vruchtvlees in blokjes snijden. Ook de paprika in blokjes snijden. Het stuk komkommer schillen en in blokjes snijden zonder gebruik van de zaadlijsten. Dit alles bij elkaar doen en op smaak maken met peper en zout. Dit apart houden voor garnituur in de soep.

Snijd de 4 tomaten, $\frac{1}{2}$ komkommer, 2 sjalotten, knoflook en rode paprika in grove stukken en zet aan in ruim olie. Vervolgens de tomatensap toevoegen en aan de kook brengen. met een staafmixer fijnmalen en door een zeef halen.

Op smaak brengen met zeezout en tabasco. Eventueel nog wat tomatensap en balsamico toevoegen. Dit geheel af laten koelen.

De garnalen mengen met de creme fraiche en de basilicum. op smaak brengen met peper en zout.

De korsten van het brood snijden en in blokjes snijden. In een koekenpan zonnebloemolie met een teentje knoflook zachtjes verhitten en hierin de croutons bakken. Uit laten lekken op keukenpapier en een beetje nazouten.

Zet in ieder bord een torentje van garnalen (desgewenst met bhv een steker) en giet hierom heen de soep en voeg de garnituur en croutons toe