**Gazpacho andaluz**

tomaten  
zoete ui  
rode puntpaprika  
wortelen  
komkommer

bleekselder  
knoflook  
blanke fond  
peper en zou  
piment d’Espelette  
olijfolie  
peterselie

Maak alle groenten schoon. Snijd ongeveer 1 kg rijpe vleestomaten in blokjes, snipper een grote zoete ui, schil een zoete puntpaprika met een dunschiller en verwijder de zaadjes. Snijd een tweetal wortelen op blokjes en plet naar smaak twee of meer knoflookteentjes. Schil een komkommer en snijd ook die in blokjes. Schil een stengel selder en snijd die in reepjes.

Meng alle groenten goed, giet er wat olijfolie bij en kruid met peper, zout en een mespuntje piment d’Espelette. Je kan deze bereiding nu een nachtje laten rusten op een koele plek, maar in een snellere versie giet je er gewoon twee bokaaltjes blanke fond bij. Meer mag ook, maar dan heb je een dunnere soep als eindresultaat.

Giet de soep in een blender en mix op hoogste snelheid tot een gebonden gazpacho. Zet die afgedekt weg in de koelkast of een uurtje in de diepvries voor een sneller resultaat.

Serveer ijskoud en afgewerkt met blokjes komkommer en tomaat, plukjes peterselie en scheutjes olijfolie.