



Groene gazpacho met bacontwisters

met avocado en verse kruiden



ca. 25min



2 personen

Toe aan wat verfrissing? Wellicht is deze gazpacho iets voor jou! De Spaanse soep met gepureerde paprika, komkommer, selderij, avocado en verse kruiden wordt koud geserveerd en vormt een luchtige maaltijd tijdens warme zomerdagen. De bacontwisters ronden het geheel knapperig af. Exquisito!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1x gerookt spek
- 1 gele paprika
- 1 minikomkommer
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 bosui
- 1 avocado
- 20g verse kruidenmix:
basilicum & platte peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- 50g boter ⁷
- peper en zout
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenweegschaal
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1020kcal, vet 53.5g, koolhydraten 106.8g, eiwit 24.8g



1. Knoflook bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel de **knoflook** en snijd heel fijn, of gebruik een knoflookpers. Verhit een kleine kookpan met 50g boter op middelhoog vuur. Voeg de **knoflook** toe en bak 1-2min goudbruin. Kruid met een snuf zout en peper en zet opzij.



4. Groente & fruit snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in grove blokjes. Snijd de **komkommer** en de **bleekselderij** ook in stukjes. Snijd de **bosui** in grove stukken. Halveer de **avocado**, verwijder de pit en schep het **vrucht vlees** uit de schil.



2. Twisters voorbereiden

Rol het **deeg** uit, verwijder het papier en leg het op een bakplaat. Snijd het **deeg** in **6 even grote repen**. **Tip:** je kunt het **deeg** het beste eerst halveren en dan iedere helft in 3 repen snijden. Leg op elke reep **1 plak bacon**.



5. Kruiden snijden

Pluk de **helft van de basilicum-** en **peterselieblaadjes** voor de garnering en leg opzij. Hak de **rest van de kruiden incl. steeltjes** grof.



3. Twisters bakken

Draai de **deegrepen** een paar keer om en verdeel ze over de bakplaat, bestrijk ze met de **knoflookboter** en bak ze in 12-13min in de oven goudbruin en krokant.



6. Gazpacho pureren

Doe de **gehakte kruiden**, de **groenten** en de **avocado** met 150ml water, 2el azijn en 1/2tl zout in een hoge (maat)beker en pureer romig. Breng naar wens op smaak met zout, peper en azijn. Voeg evt. een beetje water toe als je de **gazpacho** te dik vindt. Verdeel de **gazpacho** over borden, bestrooi met de **rest van de kruiden** en serveer met de **bacontwisters**.