**Gazpacho (koude tomatensoep)**

**Voor 8 personen**

**Benodigdheden:**

* **4 teentjes knoflook**
* **2 uien**
* **1 kg romatomaten**
* **2 rode paprika’s**
* **2 komkommers**
* **eventueel 1 sneetje brood zonder korst**
* **1 tl chilipoeder**
* **6 el rode wijnazijn**
* **100 ml olijfolie**

**Bereidingswijze:  
- Snijd de tomaten, uien, paprika, komkommer en het brood in kleine stukken  
- Voeg de chilipoeder, azijn en olijfolie toe  
- Pers de knoflook erboven uit.   
- Pureer met een krachtige staafmixer  
- Verdeel de soep over bakjes en zet het minimaal een half uur in de koelkast.**