



ORIGINELE SPAANSE GAZPACHO

Dit recept komt uit een kookboek uit 1967. Een prachtig gedocumenteerd boek, met achtergronden van streekrecepten. Met de oude, originele recepten en veel informatie over de streek in die tijd. Met onderscheid in ingrediënten en verschillende bereidingswijzen uit de verschillende streken. Een mooi, groot geïllustreerd boek. Vooral de foto's uit die tijd zijn mooi.

Ik heb wel meerdere recepten van GAZPACHO, o.a. ook de originele wintergazpacho. En uit de verschillende streken van Spanje. GAZPACHO betekent 'drinkbaar voedsel'.

Dit is een ANDALUSISCH RECEPT, uit SEVILLA.

NODIG:

- 2 middelgrote komkommers, geschild en grof gesneden
- 5 middelgrote tomaten, zonder schil en grof gesneden
- 1 grote ui, geschild en grof gesneden
- 1 middelgrote groene paprika, zaadlijsten eruit halen en grof gesneden
- 2 eetlepels gehakte knoflook
- 2 a 3 flinke sneden wit brood, zonder korst en verkruid
- 1 liter water
- 4 eetlepels rode wijnazijn
- 3 theelepels zout
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel tomatenpuree

BEREIDEN:

- Doe de komkommers, tomaten, ui en paprika, knoflook en broodkruiden bij elkaar in een diepe kom. En roer alles flink door elkaar
- Voeg dan het water toe, azijn en zout
- Schep het mengsel voorzichtig in een grote pan en zet de blender erop
- Meng net zolang tot het goed gepureerd is (pas op het sputtert vreselijk !!!)
- Schep dan pas de olijfolie en de tomatenpuree erdoor
- Schenk het geheel in een schaal en zet het in de koeling gedurende minstens 2 uren
- Tot de gazpacho door en door koud is.
- Roer voor het serveren nog even goed door en serveer op gekoelde borden
- Eventueel kan men een ijsblokje op de borden leggen

NOOT:

Het originele recept moet met een lepel door een zeef gedrukt worden, de meeste mensen hadden toen nog geen blender. Of een zgn "draai zeef" .

Je kunt dit ook proberen, maar t is een hele klus.