

Gazpacho Hispaniola / Gazpacho Hispaniola



Boodschappenlijst

Voor de gazpacho

1 liter passata
4 lente-uitjes
2 teentjes knoflook, gepeld, geplet
½ komkommer, in stukjes gesneden
1 kleine rode ui, gesnipperd
½ rode en ½ groene paprika, fijn gesneden

2 eetlepels rode wijnazijn
zeezout en versgemalen peper
4 eetlepels extra vierge olijfolie,

Om te serveren

8-10 kwarteleitjes
basilicumblaadjes
extra vierge olijfolie, om te serveren

Zo maak je Gazpacho Hispaniola

Mix alle ingrediënten voor de gazpacho tot een gladde puree in een keukenmachine.
Koel de puree een nacht in de koelkast, dan kunnen de smaken blenden.

Net voor het serveren

Breng een pan water aan de kook en kook de kwarteleitjes in drie minuten hard.
Laat de kwarteleitjes schrikken onder de koude kraan.
Pel de eitjes als ze afgekoeld zijn en snij ze doormidden.

Schenk de gazpacho Hispaniola in kleine kommen en serveer met het verse brood.

Garneer de Gazpacho Hispaniola met basilicumblaadjes, kwarteleitjes en een scheutje olijfolie

Gazpacho Hispaniola / Gazpacho Hispaniola



Shopping list

For the gazpacho

1 liter passata
4 spring onions, trimmed, sliced
2 garlic cloves, peeled, crushed
½ cucumber, peeled, chopped
1 small red onion, peeled, chopped
½ red and ½ green pepper, cleaned, chopped

2 tablespoons red wine vinegar
sea salt and freshly grated pepper
4 tablespoons extra virgin olive oil

To serve

8-10 quails' eggs
handful basil leaves
extra virgin olive oil, to serve

How to make Gazpacho Hispaniola

For the gazpacho, blend all of the gazpacho ingredients to a smooth puree in a food processor. Chill the gazpacho overnight in the refrigerator, then the flavours will blend.

Just before serving

Bring a pan of water to the boil and hard-boil the quails' eggs for three minutes. Run the quails' eggs under a cold tap and let cool. Peel away the shells when cooled and cut the eggs in half.

To serve, pour the gazpacho into little bowls serve with fresh bread.

Garnish the Gazpacho Hispaniola with basil leaves, quails' eggs and a drizzle of olive oil