

GROENE GAZPACHO MET BURRATA VERRUKKELIJK RECEPT VAN STERRENCHEF

Peter en Tim op 19/06/2023

Intro

Vorig jaar lanceerde sterrenchef Joris Bijdendijk samen met Samuel Levie hun eigen SNERT – eindelijk écht smakvolle erwtensoep uit blik, met als bonus: de allereerste SNERT-bar van Nederland. Al snel vlogen lekkere en inspirerende soepverhalen om hun oren en vonden Joris en Samuel het de hoogste tijd voor een ode aan het fenomeen soep. In hun kookboek SNERT-voor als alles in de soep loopt delen ze 40 soeprecepten, voor het hele jaar door. Zoals deze lenteknaller: groene gazpacho met burrata.



Ingredienten

- 10 gele tomaten
- 1 komkommer, geschild
- 2 groene paprika's, geschild
- 1 ui
- 2 avocado's, geschild
- Handje rauwe spinazie (voor de kleur)
- 20 gram gember, geschild en fijngehakt

1 1/2 groene chilipeper, zaadlijsten verwijderd
3 tenen knoflook
4 takjes munt, alleen de blaadjes
1 bosje basilicum, alleen de blaadjes
1 bosje koriander, alleen de blaadjes
2 eetl. Komijnzaad, geroosterd
240 ml sushi-azijn
400 ml olijfolie
Zout
Voor de topping
1-2 bollen burrata
1 avocado, in dunne plakjes
1/4 komkommer, in lange dunne repen
1 bosje verse groene kruiden, het liefst een mix

Door Laretta Baarends

Zo maak je de groene gazpacho met burrata.

1. Snijd alle groenten in grove stukken en doe in een blender met de rest van de ingrediënten.
2. Draai net zolang door tot je een gladde soep hebt, of zet de staafmixer erin, en giet de gazpacho door een fijne zeef.
3. Duw indien nodig met een bolle kant van een lepel het laatste restje soep door de zeef en breng op smaak met zout.
4. Schenk de gazpacho in kommen en top af met wat burrata, avocado, komkommerrepen en een mix van verse groene kruiden.