



## GAZPACHO VAN TOMAAT EN AARDBEI, OLIJFOLIE EN BLOEMENSALADE

AMUSE OF TUSSENGERECHT, VOOR 4 PERSONEN

### INGREDIËNTEN

2 tenen knoflook, geperst  
500 gram tomaten

1 komkommer, geschild en in stukjes

2 rode paprika's, in stukjes

4 eetlepels sherryazijn

300 gram aardbeien

12 violen

2 dl. olijfolie, plus wat extra om over  
de gazpacho te druppelen

6 bloemen van de Oost-Indische kers

4 goudsbloemen

8 komkommerbloemen

peper en zout

Extra nodig: staafmixer

### AAN DE SLAG

1. Spoel de tomaten en verwijder de kroontjes. Snijd met een mes een kruisje aan de bolle kant van de tomaat en dompel de tomaat 10 seconden in kokend water. Haal ze met een schuimschaaf uit de pan en laat ze meteen schrikken in koud water om het kookproces te stoppen, vervolgens ontdoe je de tomaten van het vel.
2. Meng één geperste teen knoflook, de tomaten, komkommer, paprika en azijn in een grote kom en zet die één nacht in de koelkast.
3. Haal de groenten de volgende dag uit de koelkast en pureer ze met de staafmixer.
4. Haal de kroontjes van de aardbeien en pureer ze met de staafmixer.
5. Roer de aardbeienpuree door het tomatenmengsel. Meng met de staafmixer voorzichtig 2 deciliter (of naar smaak meer) olijfolie door de gazpacho.
6. Breng op smaak met peper en zout.
7. Schenk de gazpacho in soepkommen en druppel er wat olijfolie over.
8. Verdeel de bloemen over de kommen.

*De combinatie tomaat-aardbei is een heel aparte, en tongstrelend te say the least. Om de smaken goed met elkaar te laten mengen, is het echt belangrijk om de gazpacho een dag van tevoren te bereiden. Het belangrijkste ingrediënt, de olijfolie, verbindt en complimenteert de smaak van de aardbei met die van de tomaat. Tot slot maken de bloemen er een mooi kleurrijk gerecht van. Kun je geen eetbare bloemen vinden? Snij dan een aardbei in kleine stukjes en verdeel deze over de soep. Dit eigenzinnige gerecht moet je koud serveren. Wat word ik hier vrolijk van!*

MOOI WAT PLANTEN DOEN .NL

X **JONATHAN KARPATHIOS**  
DÉ GROENTE-CHEF VAN NEDERLAND