



Gazpacho met lookcroutons en Kalkoenlardinettes®



20 minuten



10 personen



Ingrediënten

- 150 g Kalkoenlardinettes®
- 3 tomaten
- 1 komkommer
- 2 dl passata
- 1 witte boterham zonder korst (om te binden)
- Selderzout & peper
- Tabasco
- Lookolie
- 2 witte boterhammen
- Enkele basilicumblaadjes

Bereiding

Snij de tomaten in stukken, pel de komkommer en snij in stukken. Voeg de tomaat, de komkommer en de passata samen met de witte boterham in de blender en kruid met selderzout, tabasco en peper. Mix alles goed.

Snij de andere boterhammen in blokjes en bak deze in de lookolie krokant aan. Leg ze op keukenpapier.

Bak de Kalkoenlardinettes® in dezelfde pan met een scheutje olie en vermeng met de broodcroutons.

Schenk de gazpacho zeer fris in een glaasje en werk af met de broodcroutons en de gebakken Kalkoenlardinettes®.

Garneer met basilicumblaadjes.

Meer lekkere recepten op Volys.be!